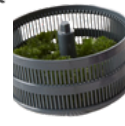




emilie cuisine
AVEC GUY DEMARLE & THERMOMIX
06.03.32.59.37



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Ingrédients

La pâte à muffins

70 g de beurre demi-sel

170 g de sucre en poudre

1 œuf

180 g de lait

260 g de farine de blé

½ sachet de levure chimique

le zeste d'un citron jaune

non traité/râpé

125 g de myrtilles

La pâte à crumble

65 g de farine de blé

45 g de beurre

20 g de sucre en poudre



Muffins crumble aux myrtilles



12



préparation
20 à 30 minutes



Préparation

Poser votre moule 12 briochette sur une plaque perforée

Avec Thermomix :

1. Placer le beurre dans le bol. Placer le panier cuisson sur le couvercle et faire fondre **3 min/100°C/vitesse 1**.
2. Ajouter le sucre, l'œuf et le lait. Mélanger **10 sec/vitesse 5**.
3. Ajouter la farine, la levure et le zeste de citron. Mélanger **3 sec/sens inverse/vitesse 4**. Racler la paroi du bol avec la spatule.
4. Ajouter les myrtilles et mélanger à l'aide de la spatule. Verser la préparation dans le moule. Rincer et sécher le bol.
5. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
6. Préparer le crumble : Mettre la farine, le beurre et le sucre dans le bol. Mélanger **10 sec/vitesse 5**. Émietter la préparation sur les muffins et enfourner pour 25 min à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.

Sans thermomix :

1. Faire fondre le beurre, puis laisser tiédir.
2. Mélanger le sucre et l'œuf dans un cul de poule.
3. Ajouter le lait et le beurre fondu, puis mélanger.
4. Incorporer la farine, la levure chimique et le zeste de citron.
5. Remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Ajouter les myrtilles et mélanger délicatement à la spatule.
7. Répartir la pâte dans les empreintes du moule, aux ¾ de la hauteur.
8. Préparer le crumble : Mettre dans le Tornado la farine, le sucre et le beurre froid coupé en petits dés et mélanger pour obtenir une texture sableuse.
9. Émietter le crumble sur chaque muffin et enfourner pour 25 min à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.



Emilie cuisine avec Guy Demarle
et Thermomix



emilie_cuisine_demarle



emilie-cuisine.com