



Muffins aux pommes du Limousin et beurre de cacahuète

Recette pour une douzaine de muffins

Ingrédients

- 250 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 20 cl de lait
- 5 cl d'huile de noisettes
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 2 œufs entiers
- 10/12 petites noisettes de beurre de cacahuète
- 2 Pommes du Limousin + 1 pour la décoration
- Sucre roux pour la décoration

1. Préchauffer le four à 200°.

2. Tamiser ensemble les ingrédients secs (Farine, levure et bicarbonate) et incorporer le sucre.
3. Dans un saladier mélanger ensemble les œufs entiers, le lait, l'huile de noisette et l'extrait de vanille.
4. Verser le mélange liquide sur le mélange sec.
5. Mélanger délicatement sans excès.
6. Peler les pommes et les couper en petits dés. Les incorporer dans la pâte à muffins.
7. Graisser les moules à muffins, les remplir à moitié de pâte à muffins aux pommes, déposer une petite noix de beurre de cacahuète puis recouvrir de pâte.
8. Peler la dernière pomme et la couper en lamelles.
9. Garnir chaque muffin de 2 tranches de pommes puis saupoudrer de sucre roux.
10. Cuire les muffins 20 minutes dans un four à 200°.
11. Attendre 10 minutes à la sortie du four avant de démouler les muffins.