Ingrédients : pour 11 ou 12 muffins (selon le remplissage des moules).

Pour le Pumpkin Curd : il vous en restera (vous pourrez le congeler)

* ½ feuille de gélatine
* 3 œufs moyens
* 135 g de sucre en poudre extra-fin
* 130 g de purée de potiron (tamisée)
* ½ cuillère à café de cannelle
* 1 cuillère à café de Quatre-Epices
* 175 g de beurre demi-sel (coupé en morceaux)
* Du colorant en poudre rouge
* Du colorant en poudre jaune

Pour la pâte à muffins :

* 250 g de farine
* 1,5 cuillère à café de levure chimique
* 1,5 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
* 100 g de sucre en poudre extra-fin
* 50 g de cerneaux de noix concassés
* 100 g de pépites de chocolat noir
* 250 ml de lait
* 2 œufs
* 75 g d’huile neutre

Préparation :

Préparez en premier le Pumpkin Curd qui doit reposer environ 2 h au réfrigérateur (vous pouvez également le faire la veille).

Faites tremper la ½ feuille de gélatine

Dans une casserole, fouettez légèrement les œufs et le sucre. Ajoutez la purée de potiron tamisée. Mélangez. Ajoutez la cannelle et les Quatre-Epices et mélangez. Faites chauffer sur feu doux, sans cesser de remuer, jusqu’à ce que la préparation épaississe, un peu comme une crème pâtissière. Hors du feu, ajoutez la ½ feuille de gélatine essorée et mélangez. Ajoutez le beurre coupé en morceau et mélangez. A ce stade, vous avez un curd orangé, tirant légèrement sur le vert…c’est très bon mais pas très joli visuellement (ou pas très appétissant). Pour avoir une belle couleur orangée, j’ai ajouté des colorants rouge et jaune pour obtenir la couleur souhaitée.

Filmez au contact, laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.

Préparez la pâte à muffins.

Préchauffez le four à 190°C, en chaleur statique.

Faites fondre le beurre au micro-ondes et laissez-le tiédir.

Dans un saladier, versez les ingrédients secs : la farine, la levure, le bicarbonate, le sucre, les cerneaux de noix concassés et les pépites de chocolat. Mélangez.

Dans un autre saladier, versez les ingrédients liquides : le lait, les œufs et l’huile. Mélangez.

Versez les ingrédients liquides sur les ingrédients secs. Mélangez juste ce qu’il faut pour incorporer la farine.

Graissez des moules à muffins ou garnissez-les de caissettes en papier.

Versez une cuillère à soupe de pâte à muffins dans le fond de chaque moule. Déposez une cuillère à café de pumpkin curd. Recouvrez de pâte à muffins. Et là, il y a 2 options. Si vous souhaitez un muffin dégoulinant, remplissez chaque moule quasiment à ras-bord. La pâte va gonfler en cuisant et déborder en dehors. Si vous voulez un muffin « classique », ne remplissez les moules qu’aux trois-quarts.

Enfournez pour 10 min à 190°C, puis baissez la température à 170°C, et continuez la cuisson pendant 20 min. Les muffins sont cuits lorsqu’un cure dent planté à cœur ressort sec.

Laissez refroidir sur une grille.

Dégustez !