

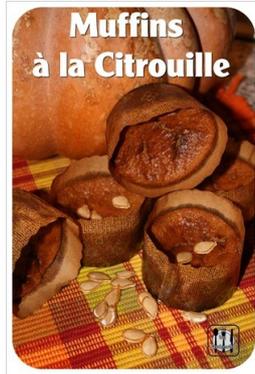


Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



MUFFINS CITROUILLE AUX ÉPICES



Ingrédients:

- ✓ 200 g de citrouille
- ✓ 100 g de noix de pécan moulu
- ✓ 120 g de farine
- ✓ 100 g de sucre roux
- ✓ 1 cuillère à café d' épices à pain d' épices
- ✓ 5 cuillères à soupe d' huile de noisette
- ✓ 2 cuillères à café de levure chimique
- ✓ 1 œuf
- ✓ 200 ml de crème fraîche liquide entière



Éplucher la citrouille, couper des cubes et faire cuire 10 min et mixer. (TM31 régler 10 min/100°C/vitesse cuillère; à la fin mixer vitesse 10 /1min).

Dans un cul de poule, verser la chair de citrouille réduite en purée, ajouter les noix de pécan moulues, la farine, les épices et le sucre. Mélanger et incorporer la levure, l' huile, l' oeuf et terminer par la crème liquide.

Verser au 3/4 dans des empreintes ou des caissettes à muffins.

Cuire 20 à 25 min , four préchauffé 180°C/th 6. Laisser refroidir avant de déguster.

Note perso: même s'il n'ont pas gonflé comme je l'espérais, leur goût et leur texture sont très agréables...