



Petits gâteaux

Muffins au son de blé et à la pomme



1h 15 min 35 min 10 min 344

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à muffins

325 ml **Jus de pomme**
250 g **Farine**
80 g **Son de blé**
1 **Pomme(s)**
60 g **Beurre doux**
75 g **Sucre roux**
1 c. à café **Extrait de vanille**
5 g **Cannelle en poudre**
5 g **Levure chimique**

Étape 1

Préparation des moules et du four

- 1 Déposer des caissettes en papier dans les moules à muffin.
- 2 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).

Étape 2

Préparation de la pâte à muffin

- 1 Faire fondre le beurre sur feu doux dans une petite casserole. Réserver le temps qu'il refroidisse.
- 2 On peut également faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 3 Éplucher et retirer le cœur de la pomme à l'aide d'un couteau d'office. La détailler en tranches fines à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Mélanger le son de blé, la farine, le sucre roux, la cannelle et la levure dans le bol d'un robot pâtissier équipé du batteur plat.
- 5 Mélanger à faible vitesse pour amalgamer les ingrédients.
- 6 Racler les bords du bol du robot à l'aide d'une maryse.
- 7 Ajouter le jus de pomme, le beurre fondu, l'extrait de

vanille et les tranches de pomme dans le bol mixeur.

- 8** Mélanger tous les ingrédients à faible vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
- 9** Verser la pâte dans les moules à muffin à l'aide d'une cuillère à soupe, les remplir jusqu'à environ 5 mm du bord.

Étape 3

Cuisson des muffins

- 1** Placer les moules à muffin sur la grille supérieure du four.
- 2** Faire cuire pendant 35 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient dorés et moelleux au toucher.
- 3** Retirer les muffins du four et les laisser refroidir pendant 5 minutes.
- 4** Démouler les muffins, les transférer sur une grille à pâtisserie et les laisser refroidir pendant 5 minutes supplémentaires.

Étape 4

Dressage

- 1** Servir chauds ou à température ambiante.