

Muffins à la pomme et au sirop d'érable

Tout le monde connaît les muffins à la myrtille, mais ces muffins à la pomme sont encore meilleurs. Les pommes sont cuites une première fois dans du sirop d'érable, ce qui les caramélise et le sirop d'érable dans la pâte lui donne un arôme subtil.



Ingédients :

Pomme caramélisée :

400 g de pomme

30 g de sirop d'érable

Crumble :

25 g de sucre

25 g de beurre

15 g de sirop d'érable

60 g de farine

Pâte à muffin :

100 g de beurre

80 g de sirop d'érable

1 œuf

50 g de crème fraîche épaisse

90 g de lait

160 g de farine

1,5 cuillère à café de poudre à lever

0,5 cuillère à café de bicarbonate de soude alimentaire

0,5 cuillère à café de sel

Temps :

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps total : 2h05

Recette :

1. Commencez par caraméliser les pommes. Coupez les pommes en dés d'1 cm environ.
2. Faites chauffer le sirop d'érable dans une poêle. Mélangez régulièrement pour ne pas le faire brûler.
3. Ensuite ajoutez les dés de pommes et mélangez jusqu'à ce que l'eau qu'on rendu les pommes se soit évaporée. Réservez pour plus tard.
4. Faites fondre le beurre et le mélanger au sirop d'érable.
5. Puis ajoutez l'œuf, le lait et la crème fraîche et mélangez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
6. Dans un autre bol, mélangez la farine, la poudre à lever, le bicarbonate de soude alimentaire et le sel.

7. Ajoutez ensuite les ingrédients secs à la préparation précédente.
8. Séparez les pommes en deux parties et ajoutez la moitié dans la pâte.
9. Laissez reposer la pâte une heure.
10. Un peu avant la fin de l'heure, préchauffez le four à 215 °c.
11. Après cela, préparez le crumble. Faites fondre le beurre et le mélanger au sirop d'érable.
12. Dans un bol à part, mélangez la farine et le sucre puis assemblez les deux

préparations à l'aide d'une fourchette. Le crumble doit s'émietter facilement. Si ce n'est pas le cas, ajoutez de la farine.

13. Mettez des caissettes à cupcakes dans 12 moules à muffins. Répartissez la pâte dans les moules. Ajoutez le reste des pommes par-dessus puis le crumble.
14. Enfournez les muffins pendant 7 minutes. Ensuite baissez la température du four à 175°C et laissez cuire entre 10 et 13 minutes. Piquez la pointe d'un couteau dans un des muffins si vous avez un doute sur la cuisson.