

Muffins aux abricots et chocolat au lait

par Cecilecooks



Réalisation : 50 minutes

Cuisson : environ 35 minutes

Quantité : 12 muffins de taille moyenne

Difficulté : 1

Ingrédients

La pâte à muffin

200 gr de beurre demi-sel (à défaut beurre doux et 2-3 pincées de sel

200 gr de sucre glace

2 œufs

160 gr de lait à température ambiante

130 gr de farine (ou 200 gr de farine sans maïzena ni poudre d'amande mais les muffins seront moins moelleux)

50 gr de Maïzena

30 gr de poudre d'amande

6 gr de levure chimique (1/2 sachet)

La garniture

150 - 175 gr de dés d'abricots (frais) + 2 abricots

130 - 150 gr de pépites de chocolat au lait + 30 gr de pépites cassonade

Procédé

La garniture

1 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Placer les caissettes à muffin dans les éventuelles cavités du moule.

2 - Laver, essuyer et couper les abricots en dés. Couper 2 des abricots en quartier et réserver à température ambiante. Couper le chocolat au lait (en tablette) en grosses pépites. Réserver à température ambiante.

La pâte à muffin

3 - Fouetter au fouet électrique ou du robot pâtissier, le sucre glace et le beurre pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit très très blanc et très mousseux.

4 - Ajouter alors les œufs un par un, en fouettant bien entre chaque ajout. Ajouter le lait, mélanger.

Attention : si les œufs ne sont pas à température ambiante, le mélange risque de "grainer". Pas d'inquiétude, le mélange s'homogénéisera par la suite.

5 - Parallèlement, mélanger la farine et la levure (éventuellement le sel si beurre doux). Ajouter ce mélange au précédent et mélanger le tout à la maryse (à défaut à la cuillère en bois) sans insister, on cherche juste à homogénéiser l'ensemble.

6 - Ajouter alors les 150 gr de pépites de chocolat et les 150 gr de dés d'abricot. Saupoudrer éventuellement de cassonade. Mélanger à nouveau à peine, juste pour répartir les pépites mais sans insister.

7 - Verser la pâte dans les moules en s'arrêtant à 1 cm en dessous du bord.

Attention : donc pas comme sur ma photo ! C'est très très important car mes muffins ont complètement débordés.

8 - Enfourner pour 10 minutes. Au bout de ce laps de temps, déposer des quartiers d'abricot et quelques pépites de chocolat au lait. Enfourner à nouveau pour 25 à 30 minutes mais surveiller la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir propre mais encore humide. Réserver à température ambiante, et déguster tiède ou froid.



Coup de fouet

- on peut aussi remplacer le chocolat au lait par du chocolat praliné Nestlé ou de la Pralinoise
- pour la conservation, placer les muffins dans une boîte hermétique bien fermée ou sous cloche en verre.
- bien sûr on peut remplacer les abricots frais par d'autres fruits de saisons... Adaptez alors le chocolat en fonction : framboise & chocolat blanc, nectarines jaunes et chocolat noir, etc.
- le sucre glace peut être remplacé par du sucre complet ou non raffiné. Les muffins auront alors une saveur légèrement plus corsée et la mie sera moins blanche. On peut aussi perdre à peine en moelleux. Il en va de même pour le choix d'une farine complète. Les muffins seront quand même un peu plus sains.
- pour une version 100% chocolat, ôter 50 gr de farine et les remplacer par de la poudre de cacao amer.