

Muffin ultra moelleux pomme-cannelle et son petit crumble croustillant

par Cecilecooks



Réalisation : 20 minutes (hors cuisson)

Cuisson : 25 minutes

Quantité : 8 muffins moyens

Difficulté : 1

Ingrédients :

Pour l'appareil à muffins

160 gr de sucre semoule + 1 à 2 c. à soupe

1 gros œuf

100 gr d'huile végétal

85 gr de lait

1 c. à café de cannelle en poudre

180 gr de farine

5 gr ou 1 c. à café de levure chimique

1/4 c. à café de sel

125 gr de yaourt (soit 1 yaourt)

125 gr de pommes + 1 noix de beurre

Pour le crumble

40 gr de sucre semoule

40 gr de beurre

50 gr de farine

1 pincée de fleur de sel

facultatif : ajouter encore 25 à 50 gr de farine ou de poudre d'amande

Procédé :

Pour les pommes précuites

1 - Laver, éplucher et couper les pommes en gros dés. Les faire revenir dans une poêle avec une petite noix de beurre jusqu'à ce que les pommes soient fondantes mais se tiennent encore bien. Réserver à température ambiante dans la poêle.

Pour le crumble

2 - Mettre le beurre, le sucre, la farine et le sel (éventuellement la poudre d'amande) dans un cul de poule/saladier. Mélanger l'ensemble du bout des doigts pour créer des amalgames de pâte. La pâte doit être homogène. Réserver au réfrigérateur.

Pour l'appareil à muffin

3 - Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante. Placer éventuellement les caissettes à muffins dans les moules à muffin.

Attention : si vous n'avez pas de caissettes, graissez les moules à muffin.

4 - Mélanger les ingrédients liquides d'une part (les œufs, le yaourt, l'huile et le lait) jusqu'à ce que tout soit homogène. Parallèlement, mélanger dans un autre saladier/cul de poule les poudres ensemble (la farine, le sucre, la cannelle, le sel et la levure chimique. Ajouter le mélange liquide au mélange des poudres. Mélanger sans trop insister, juste remuer pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

5 - Incorporer les pommes. Mélanger, juste pour répartir les fruits cuits sans insister.

6 - Répartir la pâte dans les caissettes ou les moules à muffins. Les remplir presque à ras-bord (5mm au dessous) et émietter un peu de crumble sur le dessus. Enfournier immédiatement pour environ 25 à 30 minutes de cuisson. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui plantée dans le muffin doit ressortir propre mais un peu humide. Déguster les muffins tièdes ou revenus à température ambiante



Coup de fouet

- pour toutes les recettes de muffins sur le blog, c'est ici - [muffins](#).
- pour toutes les autres recettes avec des pommes, c'est ici - [pommes](#).