

Muffins streusel aux fraises et framboises

par Cecilecooks



Réalisation : 20 minutes
Cuisson : 30 à 40 minutes
Quantité : 15 muffins (moyens)
Difficulté : 1

Ingrédients :

Pour le streusel

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

Pour l'appareil à muffins

180 gr de beurre pommade
180 gr de sucre semoule
3 œufs entiers
230 gr de lait (23 cL)
390 gr de farine
21 gr de levure chimique
115 gr de blancs d'œufs (soit environ 3 à 4 blancs d'œuf selon la taille)
fraises et framboises (si possible fraîches sinon congelées)

Procédé :

Pour les pépites de streusel

1 - 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

1 - Préchauffer le four à 170-180°C en chaleur tournante.
2 - Mélanger au fouet le beurre pommade/mou (mais pas fondu) et le sucre. Ajouter les œufs et mélanger un par un. Ajouter le lait et mélanger sans insister.

Attention : pour ramollir le beurre, le placer dans un bol au micro-onde et faire chauffer 15 secondes par 15 secondes jusqu'à obtenir la consistance désirée.

3 - Dans un autre cul de poule/saladier, mélanger la farine et la levure pour bien répartir cette dernière. Ajouter le mélange au mélange liquide. Mélanger juste pour homogénéiser la

préparation mais sans insister ! Ajouter ensuite les blancs d'œufs (liquides pas montés) et mélanger délicatement.

4 - Placer les caissettes dans le moule à muffin (facultatif), couler de l'appareil à muffin dans le fond (1/3 de la hauteur). Placer alors des fruits au centre (3 framboises, 1 fraise coupée en 2 par exemple). Réserver le reste de fruits. Couler à nouveau de l'appareil en laissant 5 millimètres en haut du moule. Placer à nouveau quelques fruits (1/2 fraises et 2 framboises), puis saupoudrer du streusel sur le dessus.



6 - Enfourner pour 25 à 30 minutes de cuisson : vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans le gâteau qui doit ressortir propre mais légèrement humide. Réserver à température ambiante et déguster froid ou tiède.

Coup de fouet

- avec des fruits surgelés plutôt que frais, le temps de cuisson risque d'être plus long qu'avec des fruits frais !
- attendre que les muffins soient complètement refroidis pour les mettre dans une boîte fermée **ou** à tester de les laisser dans la boîte ouverte ou avec un linge dessus pour la nuit ! Et surtout, pas de muffins au réfrigérateur.
- si vous voulez d'autres idées de muffins, vous pouvez aussi tester ces recettes de mon blog... [au praliné, aux myrtilles, à la ricotta et à la poire, au chocolat et café, à la betterave, etc.](#)