

Muffin pomme-thym

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 doux
2-3 pincées de sel
200 gr de sucre glace
2 œufs
160 gr de lait à température ambiante
130 gr de farine
50 gr de Maïzena
30 gr de poudre d'amande
6 gr de levure chimique (1/2 sachet)

La garniture et la décoration

2 pommes de taille moyenne
quelques branches de thym
200 gr de crème d'amande épaisse + 1 c. à s. de sucre glace
décoration : thym frais, pommes séchées, sarrasin entier, graines de courge, etc.

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, éplucher et couper les pommes en dés. Effeuille le thym frais et conserver les têtes du thym. 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 moussieux.
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, les feuilles de thym 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. Ajouter l

6 - Verser de la pâte sur la moitié de la hauteur des moules. Répartir quelques dés de pommes. Ajouter à nouveau de la pâte à muffin en s'arrêtant à 0,5 à 1 cm en dessous du bord.
7 - Enfourner pour environ 30 à 35 minutes, mais surveiller la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir propre mais encore humide. Réserver à température ambiante jusqu'au complet refroidissement.

La décoration

8 - Fouetter la crème d'amande avec le sucre glace. A l'aide d'une cuillère à café, la placer sur chaque muffin. Placer deux tranches de pommes séchées sur le dessus, un peu de sarrasin entier, de fleurs/têtes de thym frais et de graines de courge.

9 - Les muffins peuvent être conservés plusieurs heures à température ambiante s'ils sont consommés dans la journée. Sinon, les placer dans une boîte hermétique au réfrigérateur et les sortir au moins 30 minutes avant de les déguster.



Coup de fouet :

- en plus de celles dont je vous parlais en début d'article, il y a d'autres articles de muffin sur le blog, et ils sont [ici - muffins](#).
- romarin, gingembre, cannelle, cardamome...amusez-vous avec toutes les associations possibles !