

LA RECETTE DU CRI

MUFFINS AU POTIMARRON ET CHOCOLAT

Ingrédients

- 100G DE FARINE DE BLÉ
- 50G DE MAIZENA
- 200G DE POTIMARRON
- 50G DE SUCRE COMPLET
- 75ML D'HUILE VÉGÉTALE (OU BEURRE FONDU)
- 2 OEUFS
- 1/2 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
- UNE PINCÉE DE SEL
- ÉPICES AUX CHOIX (CANNELLE, 4 ÉPICES, VANILLE)
- 10 CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR

Préparation

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°C.
2. COUPER GROSSIÈREMENT LE POTIMARRON EN MORCEAUX APRÈS L'AVOIR BIEN LAVÉ (INUTILE D'ÉPLUCHER CETTE COURGE) ET FAITES-LE CUIRE À LA VAPEUR PENDANT 15 MIN (DANS UNE CASSEROLE AVEC UN FOND D'EAU, DANS UN PANIER VAPEUR OU UN AUTOCUISEUR).
3. LORSQUE LE POTIMARRON EST CUIT, ÉCRASEZ-LE À LA FOURCHETTE DANS UN SALADIER.
4. AJOUTEZ LES OEUFS ET LE SUCRE. FOUETTEZ LE TOUT.
5. VERSEZ L'HUILE ET MÉLANGER À NOUVEAU. PUIS AJOUTER LA FARINE , LA MAIZENA, LA LEVURE, LE SEL ET LES ÉPICES.
6. MÉLANGER. QUAND LA PÂTE EST HOMOGENE, REMPLISSEZ 1/3 DES MOULES À MUFFINS AVEC LA PÂTE. DISPOSEZ UN CARRÉ DE CHOCOLAT AU COEUR DE LA PÂTE DANS CHAQUE MOULE À MUFFIN. RECOUVREZ DE PÂTE AU 3/4 (LES MUFFINS GONFLENT !).
7. PARSEMER DE NOIX ET DE SUCRE POUR PLUS DE GOURMANDISE.
8. ENFOURNEZ 20 MIN À 180°C.