

Muffins à la citrouille (Le palais gourmand)

Je mettrais plus d'épices pour un côté plus "goûteux"!!. J'ai fait cuire à 350° environ 20 minutes et c'était parfait, juste à surveiller la cuisson en insérant un cure-dent au centre.

2 tasses de farine de blé
2 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
1/4 c. à thé de sel
1 de c. à thé de cannelle moulue
1/2 c. thé de gingembre moulu
1/4 c. à thé de muscade moulue
Une pincée de baie tout épices (ou piment de la Jamaïque)
1/2 tasse de beurre, à la température de la pièce
3/4 tasse de cassonade
2 œufs, à la température de la pièce
1/2 c. à thé d'extrait de vanille pure
1 tasse de purée de citrouille non sucrée
1/4 tasse de crème sure
3/4 tasse de raisins secs dorés bien moelleux
3/4 tasse de noix de Grenoble
1/2 tasse de graines de citrouille écalées, pour décorer (**mis arachides broyées**)

Préchauffer le four à 400°F avec la grille au centre. Chemiser 12 empreintes de moules à muffins de coupes de papier ou les enduire de beurre ou d'huile. Déposer le moule à muffin sur une plaque de cuisson. Réserver.

Mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et les épices au fouet dans un grand bol. Réserver. Dans un second bol, battre le beurre au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il soit mou et lisse. Ajouter la cassonade et continuer de battre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajouter les œufs, un à un, en battant une minute après chaque addition, puis ajouter la vanille.

À basse vitesse, ajouter la purée de citrouille et la crème sûre. Ajouter ensuite les ingrédients secs d'un seul trait, puis mélanger juste assez pour combiner, sans plus. Incorporer les raisins et les noix. Répartir la pâte dans les moules à muffins préparés. Saupoudrer une poignée de graines de tournesol sur chaque muffin. Cuire environ 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre des muffins en ressorte propre. Laisser refroidir durant 5 minutes, puis retirer les muffins du moule et laisser refroidir complètement sur une grille.