

Muffins canneberges, pomme, orange et noix (Le palais gourmand)

Le seul bémol pour moi c'est le goût de l'orange qui est n'est pas très présente, alors j'augmenterais la quantité de zeste. Donne entre 12 et 16 muffins. La recette à été prise chez, [Jasmine Cuisine](#).

1 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide (gruau)

1 tasse de yogourt au citron ou vanille

1/2 tasse d'huile végétale

3/4 de tasse cassonade

1 oeuf

1 tasse de farine tout-usage

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de bicarbonate de soude

1 c. à thé de poudre à pâte

Le zeste d'une orange, râpé finement

1 tasse de canneberges fraîches

1/2 tasse de noix de grenoble hachées

1 grosse pomme verte, pelée et coupée en dés

Préchauffer le four à 400°F (200°C). Chemiser 18 empreintes de moules à muffins de coupes de papier. Réserver. Mélanger le gruau et le yogourt dans un grand bol. Ajouter l'huile, la cassonade et l'oeuf en prenant soin de bien mélanger à la fourchette.

Dans un nouveau bol, tamiser ensemble la farine, le sel, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le zeste d'orange. Ajouter au bol d'ingrédients humides, avec les canneberges, la pomme coupée en dés et les noix de grenoble. Remuez le tout juste assez pour mêler tous les ingrédients, sans plus.

Répartir la pâte dans les moules à muffins préparés. Cuire au centre du four environ 18-22 minutes, ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre des muffins en ressorte propre et qu'ils soient légèrement dorés. Laisser refroidir durant 5 minutes, puis retirer les muffins du moule et laisser refroidir complètement sur une grille.