

MUFFINS À LA CITROUILLE ET AU FROMAGE À LA CRÈME

Ingrédients : pour 8 portions (*10 pour moi*)

- 1 ½ tasse (210 g) de farine tout-usage
- 1 c. à thé (cc) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (cc) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 c. à thé (cc) de cannelle moulue
- ½ c. à thé (cc) de muscade moulue
- ½ c. à thé (cc) de gingembre moulu
- ½ c. à thé (cc) de sel
- 1 tasse (255 g) de purée de citrouille en conserve (*maison pour moi non sucré*)
- 1/3 tasse (65 g) de sucre
- 1/3 tasse (60 g) de cassonade tassée
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale (canola pour moi)
- 2 gros œufs
- 1 c. à thé (cc) d'extrait de vanille
- ½ tasse (120 gr) de fromage à la crème (*j'ai utilisé du fouetté*), ramolli (de type Philadelphia) (*j'ai ajouté environ 1-2 cuillerées à soupe supplémentaire par après pour les 2 muffins de plus obtenus*)
- ¼ tasse (25 g) de sucre à glacer (*j'ai ajouté un peu plus de sucre à glacer puisque j'ai mis un peu plus de fromage/environ 1 c. à thé/goûter et ajuster*)
- Lait (*pas mis*)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Chemiser un moule à muffins de caissettes en papier ou le graisser légèrement.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, la cannelle, la muscade, le gingembre et le sel. Réserver.
3. Dans un grand bol, mélanger la purée de citrouille, le sucre, la cassonade, l'huile végétale (*canola*), les œufs et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène.
4. Incorporer progressivement les ingrédients secs à la préparation à la citrouille, en remuant délicatement jusqu'à obtenir un mélange homogène. Attention à ne pas trop mélanger.
5. Dans un autre bol, mélanger le fromage frais ramolli, le sucre à glacer jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse.
6. Remplir chaque moule à muffins à moitié avec la pâte à la citrouille. Déposer ensuite environ une cuillère à thé (cc) de préparation au fromage frais au centre de chaque muffin. Enfin, garnir chaque moule avec le reste de pâte à la citrouille, en recouvrant la couche de fromage frais.

7. Cuire au four préchauffé pendant 18 à 22 minutes (Esther/25 minutes pour 8 muffins) ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. (*Maripel/22 minutes pour 10 muffins*)
8. Une fois cuits, sortir les muffins du four et les laisser refroidir 5 minutes dans le moule avant de les transférer sur une grille pour un refroidissement complet.

Conseils et variantes :

- Pour plus de texture, incorporer des noix hachées ou des pépites de chocolat à la pâte à la citrouille avant la cuisson.
- Ces muffins se conservent jusqu'à 3 jours dans une boîte hermétique à température ambiante ou au congélateur pour une conservation plus longue. Il suffit de les réchauffer quelques secondes au micro-ondes avant de les déguster

Source: FB sur le blog « Les plats cuisinés de Esther B

<https://estherb48.blogspot.com/2025/10/muffins-la-citrouille-et-au-fromage-la.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 21 novembre 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/11/muffins-la-citrouille-et-au-fromage-la.html>