

MUFFINS À LA CLÉMENTINE, CANNEBERGES ET AVOINE

Ingrédients : pour au moins 12 muffins (ou un peu plus)

- 1 tasse (90 g) de flocons d'avoine (j'avais des flocons d'avoine à cuisson rapide)
- ½ tasse (125 ml) de jus de clémentines (vous aurez besoin du jus d'au moins 5 clémentines)
- ½ tasse (125 ml) de babeurre (lait ribot) légèrement réchauffé
- Le zeste finement râpé à la microplane de 2 clémentines
- ½ tasse (125 g) de beurre fondu
- ½ tasse (90 g) de cassonade
- ¼ tasse (50 g) de sucre
- 2 œufs
- 1 tasse (125 g) de canneberges séchées
- 1 ¼ tasse (150 g) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

Préparation :

1. Beurrer les cavités d'un moule à muffins, ou disposer 12 caissettes en papier dans un moule à muffins.
2. Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, le jus des clémentines et le babeurre réchauffé pendant 15 minutes.
3. Dans un petit bol, fouetter les œufs et les ajouter au mélange de flocons d'avoine.
4. À ce mélange, ajouter le zeste des clémentines et bien mélanger.
5. Dans un grand bol, battre le beurre, la cassonade et le sucre. Y ajouter le mélange de flocons d'avoine.
6. Préchauffer le four 375°F (190°C).
7. Tamiser la farine avec la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel et ajouter au mélange avec flocons d'avoine. Mélanger juste assez pour que ce soit humide.
8. Incorporer délicatement les canneberges.
9. Répartir la préparation dans les cavités d'un moule à muffins (j'ai rempli à ras-bord)
10. Cuire au four 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un muffin en ressorte propre et que le dessus soit bien doré.
11. Laisser reposer quelques minutes et démouler. Disposer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Source : inspiré par une recette d'Audrey sur Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/muffins-a-l-orange-et-au-gruau-1762>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 9 mars 2018

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2018/03/muffins-la-clementine-canneberges-et.html>