



Pour 12 muffins :

1 tasse (90 g) de gros flocons d'avoine

1 tasse (250 ml) de babeurre

1 paquet (250 g) de fromage à la crème

1/4 tasse (50 g) de sucre

3 cuillères à table (45 ml) de zeste d'orange

1 tasse (150 g) de farine

3/4 tasse (150 g) de cassonade, tassée

1 cuillère à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de bicarbonate de sodium

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

1 œuf, battu

1/4 tasse (60 gr) de beurre, fondu

1 tasse (150 gr) de bleuets frais

Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Préparer un moule à muffins de 12 empreintes en le chemisant de caissettes en papier.

Mélanger les flocons d'avoine et le babeurre dans un petit bol; laisser reposer 10 minutes.

Entre-temps, battre le fromage à la crème, le sucre et le zeste au batteur jusqu'à ce qu'ils soient homogènes; réserver.

Mélanger la farine, la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel dans un grand bol.

Ajouter l'œuf et le beurre au mélange d'avoine; mélanger jusqu'à homogénéité.

Ajouter cette préparation aux ingrédients secs; remuer jusqu'à ce qu'ils soient humectés.

Incorporer délicatement les bleuets.

Répartir uniformément la moitié de la pâte dans les caissettes en papier.

Ajouter 2 cuillerées à soupe du mélange au fromage à la crème dans chaque moule.

Recouvrir du reste de pâte.

Cuire au four de 25 à 27 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des muffins en ressorte propre.