

di Stasio

Muffins crumble aux pommes et avoine

RECETTES

par Josée di Stasio

12 muffins réguliers

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 26 à 30 minutes



Crédit photo : @skoltz

INGRÉDIENTS

Crumble

- 125 ml (1/2 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide et/ou de flocons d'avoine
- 125 ml (1/2 tasse) noix de Grenoble ou pacanes hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade ou sucre de canne
- 10 ml (2 c. à thé) de cannelle moulue
- 2 ml (1/2 c. à thé) de muscade fraîchement moulue
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de cardamome moulue
- une pincée de sel
- 30 ml (2 c. à table) d'huile de canola ou pépins de raisin

Muffins

- 375 ml (1 1/2 tasse) de farine de blé entier
- 125 ml (1/2 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 2 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 15 ml (1 c. à soupe) de cannelle moulue
- 5 ml (1 c. à thé) de muscade fraîchement moulue
- 1 ml (1/4 c. à thé) de cardamome moulue
- 80 ml (1/3 tasse) d'huile de canola
- 80 ml (1/3 tasse) de cassonade ou de sucre de canne
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 2 oeufs
- 500 ml (2 tasses) de pommes non pelées, épépinées et râpées (env. 2 à 3 pommes)
- 1/2 pomme non pelée, coupée en 12 quartiers très fins

PRÉPARATION

01 — Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Déposer 12 moules de papier dans un moule à muffins.

02 — Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients secs du crumble à l'aide d'une fourchette. Incorporer l'huile et bien mélanger. Réserver.

03 — Dans un autre bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle, la muscade et la cardamome. Réserver.

04 — Dans un grand bol, mélanger l'huile canola, la cassonade et la vanille à l'aide d'un mélangeur à main. Ajouter les oeufs et battre jusqu'à consistance lisse.

05 — Incorporer délicatement les pommes râpées.

06 — À l'aide d'une spatule, incorporer le mélange de farine juste assez pour humecter la pâte, sans trop brasser.

07 — Répartir l'appareil dans les moules à muffins et garnir chacun d'un peu de crumble et d'un mince quartier de pomme. Presser légèrement pour faire adhérer le quartier.

08 — Cuire au centre du four 26 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre d'un muffin en ressorte propre.

09 — Laisser refroidir 5 minutes, puis transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Note

Astuces :

Si on garde les muffins plusieurs jours, les réchauffer au four à 120 °C (250 °F) 10 minutes pour un crumble plus croustillant. Ou couper le muffin en 2 dans le sens de la hauteur et passer sous le gril. On peut aussi les congeler.

Pour remplir les moules plus facilement, utiliser une cuillère à crème glacée.

À voir en vidéo: comment faire des **coupelles en papier parchemin**. [📺](#)