



## Recette : Muffins pommes & noix de Grenoble

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine),  
hypotoxique et végétalien.

Par : Caroline Roy



PORTIONS : 15  
PRÉPARATION : 15 MINUTES  
CUISSON : 30 MINUTES

### INGRÉDIENTS

- 1 préparation à mélange à muffins
- 6 ml (1 1/4 c. à thé) de cannelle moulue
- 1 ml (1/4 c. à thé) de muscade moulue
- 2 oeufs larges (110 g) ou substitut d'oeuf au chia
- 100 g (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 45 ml (3 c. à soupe) de boisson végétale, au goût
- 250 g (1 tasse) de compote de pommes non-sucrée
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 165 g (1 1/2 tasse) de pommes pelées et râpées
- 75 g (3/4 tasse) de noix de Grenoble, hachées

### PRÉPARATION

1. (350 °F).
2. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
3. Dans un bol, mélanger le mélange à muffins et les épices; réserver.
4. Dans un autre bol, combiner les oeufs, l'huile, la boisson végétale, la compote de pommes et l'essence de vanille. Battre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux (environ 2 minutes).



*Le mélange pommes et noix est savoureux!*

### VARIANTE

Découvrez une panoplie de variantes à partir de notre mélange à muffins.

**(Valeur nutritive bientôt disponible)**

5. Incorporer les ingrédients secs et mélanger, toujours à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que la pâte commence à épaissir (environ 1 minute).
6. À la cuiller de bois, ajouter les pommes et les noix de Grenoble. Répartir la pâte dans des moules à muffins tapissés de moules en papier.
7. Cuire au four sur la grille centrale, environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.