

Muffins pommes-chocolat crumble coco



Pour 12 muffins

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 2 cuillères à soupe de VanHouten, cacao poudre assez fort
- 1/2 sachet de levure
- 75 g de beurre mou
- 1 oeuf
- 5 cl ou 50 g de lait
- 2 pommes REINETTE du Mans

Pour le crumble :

- 40 g de coco
- 20 g de sucre
- 30 g de beurre (crumble + moules)

Préchauffez le four à 180°C,

Mélangez la farine, la levure, le sucre et le cacao en poudre,

Dans un saladier, travaillez le beurre mou, l'œuf et le lait,

Additionnez les deux mélanges ensemble,

La préparation doit être mélangée rapidement, plus il y a de "grumeaux", plus les muffins seront onctueux et gonflés !



Retrouvez cette recette sur :

<http://www.vallee-de-la-sarthe.com/fr/contenus/recettes-de-chefs>

Rendez la deuxième partie du beurre pommade (consistance de crème),

Graissez les moules à l'aide d'un pinceau,

Gardez le reste du beurre et ajoutez la noix de coco et le sucre, comme un Crumble !

Garnissez vos moules avec la pâte chocolat, insérez vos morceaux de pommes (gros comme une noix) et placez une cuillère à soupe de coco sur chaque cake. Cuire 20 min à 180°C.

À la sortie du four, placez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent, à déguster, sans attendre !

Bon appétit !



Recettes de Louise Fourmont de l'Auberge des Forges

Retrouvez cette recette sur :

<http://www.vallee-de-la-sarthe.com/fr/contenus/recettes-de-chefs>