



MUFFINS AUX POMMES ET CAMEL BEURRE SALE

INGREDIENTS POUR UNE DIZAIN DE MUFFINS:

- * 4 petites pommes Granny Smith
- * 200g de farine
- * 50g de Maïzena
- * 80g de sucre en poudre
- * 2 sachets de sucre vanillé
- * 90g de beurre
- * 2 oeufs
- * 20cl de lait
- * Un sachet de levure
- * Une pincée de sel

PREPARER UN CAMEL AU BEURRE SALE:

Bien répartir 80g de sucre en poudre dans une casserole et mettre à feu doux. Laisser se former le caramel blond.

Ajouter 180g de crème fleurette entière TIEDE (Attention aux éclaboussures), continuer de remuer sans cesse à feu doux.

Ajouter ensuite 40g de beurre demi-sel en morceaux et remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Réserver.

PREPARER LES MUFFINS :



Préchauffer votre four à 180°C.

Peler les pommes et coupez-les en petits dés.

Dans un saladier, mélanger la farine, les sucres, la levure et le sel.

Faites fondre le beurre (mais pas complètement). Batte le beurre et les oeufs, puis ajoutez le lait.

Incorporez la préparation obtenue au mélange farine-sucre et bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Pour terminer, ajoutez les pommes.

Placer les caissettes en papier dans un moule à muffins rigide (ou silicone). Verser la pâte environ aux 2/3 des moules.

Enfourner 25mn à 180°C en surveillant la cuisson (lame sèche du couteau après l'avoir piqué dans le Muffin). Laisser tiédir 5 minutes puis verser en filet le caramel beurre salé. Laisser refroidir ainsi.

Au petit-déjeuner comme au goûter, ce Muffin sera un vrai petit plaisir gourmand !