



Desserts

Muffins au potiron

Pour 6 personnes.

Ingrédients

120 millilitres huile de tournesol
1 cuillère à soupe d'épices pour spéculoos
1 cuillère à café de levure en poudre
75 grammes de sucre brun
75 grammes de sucre cristallisé
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café de cannelle
1 potiron (rond)
125 grammes de farine
pincer sel
2 œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mettez un fond d'eau dans un plat à four, déposez-y le potiron entier puis enfournez 30 minutes. Coupez le potiron en deux, enlevez les graines et retirez la chair avec une cuillère. Faites une purée avec la chair.

Tamisez la farine, la levure, le sel, les épices à spéculoos et la cannelle au-dessus d'un plat. Dans un autre plat mixez bien lisse l'huile, la purée de potiron, les sucres et les œufs. Avec une spatule incorporez le mélange de farine au mélange de potiron. Versez la pâte obtenue dans une forme à muffins et enfournez 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Ustensiles de cuisine

Four
Mixeur

