

# Muffins aux pommes & beurre salé



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

## PRÉPARATION DES POMMES :

Pelez, épépinez et coupez les pommes en petits morceaux.

Préchauffez votre four à 175° (th.6-7).

Dans une poêle, faites caraméliser le beurre demi-sel et le sucre roux.

Ajoutez-y les pommes et le sucre vanillé.

Laissez cuire à feu vif 3 à 4 minutes sans cesser de mélanger, puis laissez refroidir 15 minutes.

## PRÉPARATION DE LA PÂTE :

Dans un saladier, mélangez le sucre en poudre et les œufs.

Ajoutez la farine, la levure chimique et le lait.

Incorporez enfin l'huile, le beurre demi-sel préalablement fondu et la pincée quatre épices.

Fouettez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ajoutez les morceaux de pomme refroidis et le jus.

Remplissez les moules à muffins aux trois-quarts.

Enfournez 20 minutes jusqu'à ce qu'ils colorent légèrement.

Pour vérifier la cuisson, la pointe de votre couteau doit ressortir sèche.

À la sortie du four, attendez quelques minutes avant de démouler les muffins.

Un goûter gourmand pour toute la famille !

## Ingrédients pour 6 personnes

### Pour la garniture :

- 1 grosse pomme Golden
- 15 gr de beurre demi-sel
- 25 gr de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé

### Pour la pâte :

- 125 gr de sucre en poudre
- 2 œufs entiers
- 150 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 75 ml de lait
- 70 ml d'huile
- 15 gr de beurre demi-sel
- 1 pincée de quatre épices