|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Muffins moelleux miel-citron-thym |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Muffins moelleux miel-citron-thym |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 10 mn**Cuisson :** 15 mn**Repos :** 0 mn**Temps total :** 25 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 6 personnes :**Pour environ 6 muffins ou 12 mini muffins :- 220 g de farine - 50 g de [cassonade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300100/cassonade.shtml) - 2 cuillères à café de levure chimique - 1 cuillères à café de bicarbonate de soude - 2 œufs battus - 125 ml de miel (miel de garrigue par exemple)- 125 ml de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) (on peut mélanger [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) jaune et vert si on veut)- 75 g de beurre demi-sel ramolli (avec du beurre doux mettre 1/2 cuillère à café de sel dans la pâte)- quelques gouttes d’huile essentielle de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) ou 1 cuillère à café d’arôme naturel de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)- quelques branches de [thym](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/174/thym.shtml) frais soigneusement effeuillées (à moduler selon le goût : 1 cuillère à café environ)  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|  |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Préchauffer le four à 190°C. Dans une jatte, verser la farine, la levure, le sucre et le bicarbonate. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Muffins moelleux miel-citron-thym | **2/** Dans un autre récipient [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les œufs, ajouter le miel (légèrement tiédi s'il n'est pas liquide à l'état naturel), le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) et l’arôme de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml), le [thym](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/174/thym.shtml) effeuillé et le beurre. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Mélanger le tout légèrement et rapidement à la fourchette (ne pas [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml), la pâte doit rester un peu grumeleuse). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4/** Remplir les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) (beurrés s'ils ne sont pas en silicone) de pâte aux 2/3. Faire cuire 15 à 20 minutes selon la taille des [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) et votre four... Laisser tiédir puis démouler sur une grille. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Muffins moelleux miel-citron-thym | **5/** Déguster ! |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Ces muffins sont délicieux légèrement tiédis. Une variante plus "méditerranéenne" : remplacer le beurre par 5 cuillères à soupe d'huile d'olive de très bonne qualité. |

 |