|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | 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. | |