

Muffins aux pommes et streusel aux amandes

C'est un fait il fait froid. Alors à part pour les adeptes du ski / surf et autres réjouissances qui impliquent des températures plutôt basses pour être assouviés, pour les autres, c'est un fait, il fait froid...

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>



Donc face à ce constat de froid digne des meilleurs climatologues, deux solutions s'offrent à vous : la première, râler (oui il semblerait que les français - moi la première, je le concède - sommes des êtres particulièrement doués à ce jeu là...), la deuxième redonner tout son sens à merveilleuse notion qui nous vient de l'autre côté de l'océan, j'ai nommé "comfort food". Le principe clé : au fond, ce n'est pas réellement la recette qui importe, c'est plutôt qu'à la simple pensée de ce plat / dessert / gâteau (barrez la mention inutile), bien emmitouflé dans un gros plaid en laine, à regarder tomber la neige on ne finalement soit plus si pressé que ça de voir l'hiver se terminer.

[Imprimer](#)

Muffins aux pommes et streusel aux amandes

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 50 minutes

Pour 8 muffins

Ingredients

- **Pour les muffins**
- 4 demi pommes cuites

- 180 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 180 g de beurre
- 45 g de fécule de maïs
- 4 œufs
- 180 g de sucre semoule
-
- **Pour le streusel aux amandes**
- 75 g de cassonade
- 75 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 80 g de farine
- 75 g de beurre froid coupé en dés

Instructions

1. Commencez par préparer le streusel aux amandes. Tamisez la farine, la cassonade, la poudre d'amandes et le sel. Ajoutez le beurre et mélangez à l'aide de la feuille du robot (ou avec une spatule) jusqu'à obtention de petites miettes.
2. Tamisez la farine et la levure. Travaillez le beurre pommade avec la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux.
3. Placez les œufs et le sucre sur un bain marie frémissant. Fouettez jusqu'à ce que le mélange palisse puis retirez du bain marie. Fouettez encore 5 minutes à vitesse maximale, réduisez la vitesse et fouettez encore pendant 10 minutes.
4. Incorporez un tiers du mélange beurre pommade pour assouplir la masse puis le reste à l'aide d'une maryse. Ajoutez la farine tamisée et les pommes coupées en morceaux et versez l'appareil dans les moules à muffins beurrés et farinés.
5. Disposez des grosses miettes de streusel sur le dessus des muffins et enfournez pour 20/25 minutes dans un four préchauffé à 180°. Vérifiez la cuisson, en utilisant la pointe d'un couteau, si elle ressort sèche, les muffins sont cuits.

Astuce : Et parce que le terme de confort food n'a jamais aussi bien porté son nom qu'avec du

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

caramel au beurre salé, n'hésitez pas à en napper vos muffins juste avant de servir.
