



MUFFINS CROUSTILLANTS VANILLE CARDAMOME



300g de farine T80, 120g de sucre muscovado, 25cl de kéfir, 1cc de levure chimique, 1/2cc de bicarbonate, 1 œuf, 2cs d'huile de noisette, les graines d'une gousse de vanille, 1cs rase de graines de cardamome finement broyées, le zeste et le jus d'une orange bio, sucre glace facultatif pour la déco finale.

Le crumble : 120g de T80, 50g de poudre de noisettes, 100g de muscovado, 1cs rase de cardamome broyée, une pincée de fleur de sel, les graines d'une gousse de vanille, 115g de beurre doux coupé en dés.

Préchauffez le four à 180°. Dans un saladier, réunissez tous les ingrédients secs : farine, sucre, levure, bicarbonate, cardamome, graines de vanille. Dans un autre saladier, mélangez l'œuf légèrement battu avec le kéfir, l'huile, le jus et le zeste d'orange. Versez le mélange liquide sur les éléments secs en travaillant le moins possible l'appareil obtenu pour conserver le moelleux à la cuisson. A l'aide d'une poche à douille -sans douille- remplissez au 3/4 les caissettes ou les empreintes à muffins. Réservez pendant la préparation du crumble.

Pour le crumble, mélangez les ingrédients secs dans un saladier puis préparez le beurre noisette dans une casserole de taille moyenne - vous pouvez aussi faire un crumble classique en sablant le mélange du bout des doigts avec le beurre froid-. Faites fondre les dés de beurre à feu moyen en surveillant attentivement la cuisson. Quand le beurre a fini de "chanter" c'est à dire quand le crépitement cesse et que les bulles disparaissent en surface, retirez-le vite du feu, transvasez-le dans un récipient froid pour stopper la cuisson et éviter qu'il ne brûle ce qui est très mauvais pour la santé. Versez-le sur les éléments secs en mélangeant le tout à l'aide d'une fourchette pour obtenir cette consistance sableuse caractéristique des crumbles. Recouvrez les muffins réservés avec une bonne couche de crumble et enfournez 15 / 18 min selon la taille de vos contenants. Attention à la sur cuisson qui ferait perdre leur moelleux aux muffins. Laissez bien refroidir pour stabiliser le crumble et éviter qu'il ne s'effrite au démoulage.

