

MUFFINS ET STREUSEL À LA CARDAMOME ET AU CAFÉ

Pour 12 muffins

Le streusel : 60g de farine, 60g de noix hachées ou d'éclats de noisettes, 60g de sucre cristallisé ou complet, 1cc de zestes d'orange, 1/2cc de nescafé lyophilisé, 1/2cc de cardamome en poudre ou plus, 60g de beurre doux.

Mélangez tous les ingrédients, sablez avec le beurre et réservez au réfrigérateur.

La pâte à muffins : 255g de farine, 2cc de levure chimique, 1/2cc de sel, 1cc1/4 de poudre de cardamome ou plus, 1cc de nescafé lyophilisé, 140g de sucre cristallisé ou rapadura, 2cs de zestes d'orange, 120g de beurre fondu à température ambiante, 2 gros œufs, 12cl de lait frais entier, 12cl de café fort à température ambiante, 1cc1/2 d'extrait naturel de vanille.

Chauffez le four à 180°. Incorporez les zestes d'orange au sucre et laissez reposer 10 min pour que le sucre se parfume. Dans un cul de poule, mélangez la farine, le levure, le sel, la cardamome, puis le sucre parfumé.

Dans un autre bol, fouettez ensemble à la main, les œufs, le lait, le café, le beurre et la vanille. Incorporez les éléments liquides aux poudres petit à petit et sans trop travailler. Répartissez cette pâte à l'aide d'une poche à douille dans les moules à muffins et saupoudrer avec le streusel. Appuyez légèrement pour le faire adhérer.

Enfournez 20 à 25 minutes en vérifiant le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique.

La cuisine de Mercotte©2009

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr