

Une surprise qui se mange...

Sucrés ou salés, ces muffins recèlent une petite surprise qui ne manquera pas d'étonner les gourmands avec qui tu les partageras...

Muffins aux brocolis

Ingrédients nécessaires – pour 8 muffins :

- 150 gr de farine
- 8 rosettes de brocolis¹
- 2 cuillères à café de curry
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poudre à lever
- 200 ml de lait de coco (light)
- 2 cuillères à café de jus de citron
- Des graines de sésame



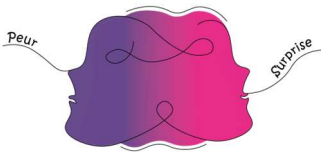
Comment faire ?

1. Fais bouillir une casserole d'eau et plonge-y les rosettes de brocolis durant 5 minutes ; égoutte-les bien.
2. Mets ton four à préchauffer à 220° C.
3. Dans un bol, mélange les ingrédients secs : farine, curry, sel et poudre à lever.
4. Ajoute le lait de coco et mélange bien.
5. Si tu utilises des moules à muffins métalliques ou en silicone, graisse-les légèrement.
6. Mets une cuillère à soupe de pâte dans chaque moule à muffin.
7. Dépose une rosette de brocoli dans chaque moule à muffin et enfonce-la légèrement dans la pâte pour qu'elle se tienne droite.
8. Répartis le reste de pâte entre tous les moules et saupoudre de graines de sésame.
9. Fais cuire tes muffins au four durant 20 minutes à 220° C.
10. Laisse refroidir un peu avant de servir.



D'après une idée du blog *Cuillère et saladier* : <https://cuillereetsaladier.blogspot.com/2023/03/muffins-surprise-au-brocoli-curry-et.html>

¹ Choisis de préférence un brocoli frais. Les rosettes surgelées rendent énormément d'eau et tu risques de ne jamais arriver à faire cuire l'intérieur de tes muffins !



Muffins sucrés, façon « piñata »

Ingrédients nécessaires – pour 8 muffins :

- 180 gr de farine
- 15 gr de poudre à lever
- 100 gr de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- 150 ml de lait
- 50 gr de beurre fondu
- 100 gr de chocolat noir
- 60 ml de crème entière
- Des smarties
- Décorations en sucre (nonpareilles, petites étoiles, etc)



Comment faire ?

1. Mets ton four à préchauffer à 220° C.
2. Dans un bol, mélange les ingrédients secs : farine, poudre à lever, sucre et sucre vanillé.
3. Ajoute le lait, l'œuf et le beurre fondu ; mélange bien.
4. Si tu utilises des moules à muffins métalliques ou en silicone, graisse-les légèrement.
5. Répartis la pâte entre les moules à muffin.
6. Fais cuire au four pendant 15 minutes à 200° C.
7. Laisse les muffins refroidir, puis démoule-les.
8. Coupe-les en deux (enlève le « chapeau ») et évide un peu le centre de la partie du bas.
9. Remplis cette cavité de smarties.
10. Casse le chocolat en petits morceaux et mets-le dans une petite casserole avec la crème entière.
11. Fais fondre le chocolat à feu moyen jusqu'à ce que tu obtiennes une crème épaisse. Laisse refroidir une dizaine de minutes.
12. Avec une petite cuillère, dépose un peu de ce mélange au chocolat sur le rebord du muffin et repose le « chapeau » dessus pour le refermer.
13. Avec le reste de mélange au chocolat, recouvre tous les muffins.
14. Parsème les décorations au sucre sur les muffins ; laisse bien sécher avant de servir.

