Rillettes de champignons (faciles)

Bonjour à toutes et tous,

L’automne amène souvent la pluie et les champignons dans la campagne et les forêts. Ce sont des occasions d’amuser le regard des botanistes en herbes, de challenger les chasseurs de champignons, et pour tous de tout simplement se régaler avec une bonne poêlée de champignons. Si jamais vous vous baladez en forêt, ce sont parfois des colonies mêmes de petits champignons comestibles où non qui apparaissent dans les mousses, apportant une jolie couleur dans les tons parfois gris.

En ce moment, dans les forêts de Haute Loire..

Ce matin j’aurais voulu partager avec vous une autre recette pour mettre en valeur les champignons : en rillettes végétales ! On oublie l’idée du porc, ici de sont de petits morceaux de

champignons de Paris qui sont finement découpés et lentement confits avec des épices. Certes, on n’y retrouve pas le crémeux des vraies rillettes, mais il y a un petit quelque chose qui change et qui plaît à l’apéritif. Que cela soit pour les apéritifs d’automne, ou même aux fêtes de fin d’année, c’est une agréable alternative qui régalera petits et grands.

Voici donc la recette de ces rillettes de champignons. j’espère qu’elle vous plaira.. Bonne journée !

- Rillettes de champignons -

Recette : Rillettes de champignons

Saison de la recette : Toute l’année
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 Personnes en apéritif (1 petit ramequin)

- 300 g de champignons
- 4 cuillerées à soupe de vin blanc
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 1 clou de girofle
- 2 cuillerées à soupe d’huile d’olive
- Sel, poivre

Réalisation

- Lavez ou brossez les champignons. Retirez les morceaux emplis de terre. Coupez les champignons en brunoise (i.e. cubes de 2-4 mm de côté).
- Faites chauffer l’huile d’olive dans une poêle, ajoutez les champignons, salez bien. Faites revenir à feu vif 5 minutes pour que les champignons commencent à rendre leur eau.
- Ajoutez le vin blanc, le clou de girofle, poivrez assez généreusement. Couvrez et laissez cuire à couvert et à feu doux jusqu’à ce que les champignons soient fondants.
- Ajoutez la sauce soja, mélangez bien. Rectifiez l’assaisonnement et laissez refroidir. Réservez dans un ramequin jusqu’au service.

- Servez en tartinable soit tiède, soit froid

Astuces

- Note : Avec 300 g vous préparez environ 1 petit ramequin en photo. La quantité réduit vite. Mais comme c’est un tartinable qu’on ne peux mettre en couche épaisses, il y en a largement pour 4 personnes.
- Conservation : 24 h au au réfrigérateur, dans une boite hermétique.
- Variante : Ajoutez 50 de champignons des bois (girolles, cèpes) pour disposer d’une saveur plus fine.

Rillettes de champignons

Le Mont Mézenc (par beau temps)

Bonjour à toutes et tous,

Si vous avez lu la dernière balade botanique, peut être avez vous vu que hasard des évènements familiaux nous (r)amènent pour ces vacances d'automne en Haute Loire. Outre les visites familiales, ces vacances impromptues représentent des occasions pour randonner (tôt) le matin et prendre une bouffée d'air de Montagne. Un de mes objectifs était de me faire enfin l'ascension du Mézenc par temps dégagé. La tentative de l'année dernière s'était soldée par une montée dans les nuages, avec une ambiance d'automne grise et brumeuse.. Mais cette année, la météo a enfin été clémente et m'a offert un soleil radieux. Et la randonnée c'est révélée une vraie « claque » de grandeur..

Je voulais donc partager avec vous les photos prises lors de cette randonnée. J'ai peur qu'elles se soient pas à la hauteur de la beauté et la grandeur des paysages en vrai, mais elles vous permettrons de vous faire une idée. Ajoutez les odeurs de sapins, de forêts, de myrtillier, cet air frais de montagne et vous aurez l'ambiance. J'espère donc que la balade vous plaira !

Partir en milieu de matinée, alors que le soleil est encore bas à l'horizon. Nous attaquons au niveau de la croix de Peccata par une zone de forêt aménagée.

Qui s’enfonce rapidement sous les sapins..

Le chemin aménagé est facile à monter. Alors que nous grimpons, la lumière se révèle

Dès que nous sortons de la forêt, nous pouvons observer des tapis de genévrier bleus, contrastant avec de vifs myrtilliers rouges.

Alors que nous continuons de montrer les sapins se font plus rares et les pierres apparaissent.

En me retournant, je commence à voir le paysage de Haute Loire se dessiner. Horizon à perte de vue..

Dernière partie de l’ascension

Nous arrivons sur les derniers mètres d’ascension. le chemin de pierre s’étend entre les tapis de myrtilliers, de pierres,

de genévrier

Et nous arrivons au sommet

Ici, nous sommes au dessus de tout. Le paysage est dégagé à 360°.. côté Ardèche et ses monts vallonnés

Et côté Haute Loire avec ces plateaux verdoyants et ses sucs aplatis

Nous faisons le tour du « plateau » autour du Mézenc, le Mont

Nord, le Mont Sud..

Entre, des étendues de sapins et des tapis de myrtillers s’étendre.. offrant de jolies couleurs d’automne entre le rouge, le vert, l’ocre..

Je fini sur la croix du Mézenc et capture encore quelques photos du paysage d’en bas

Et il est temps d’attaquer la descente. Nous reprenons un des chemins de pierre pour descendre côté Haute Loire.

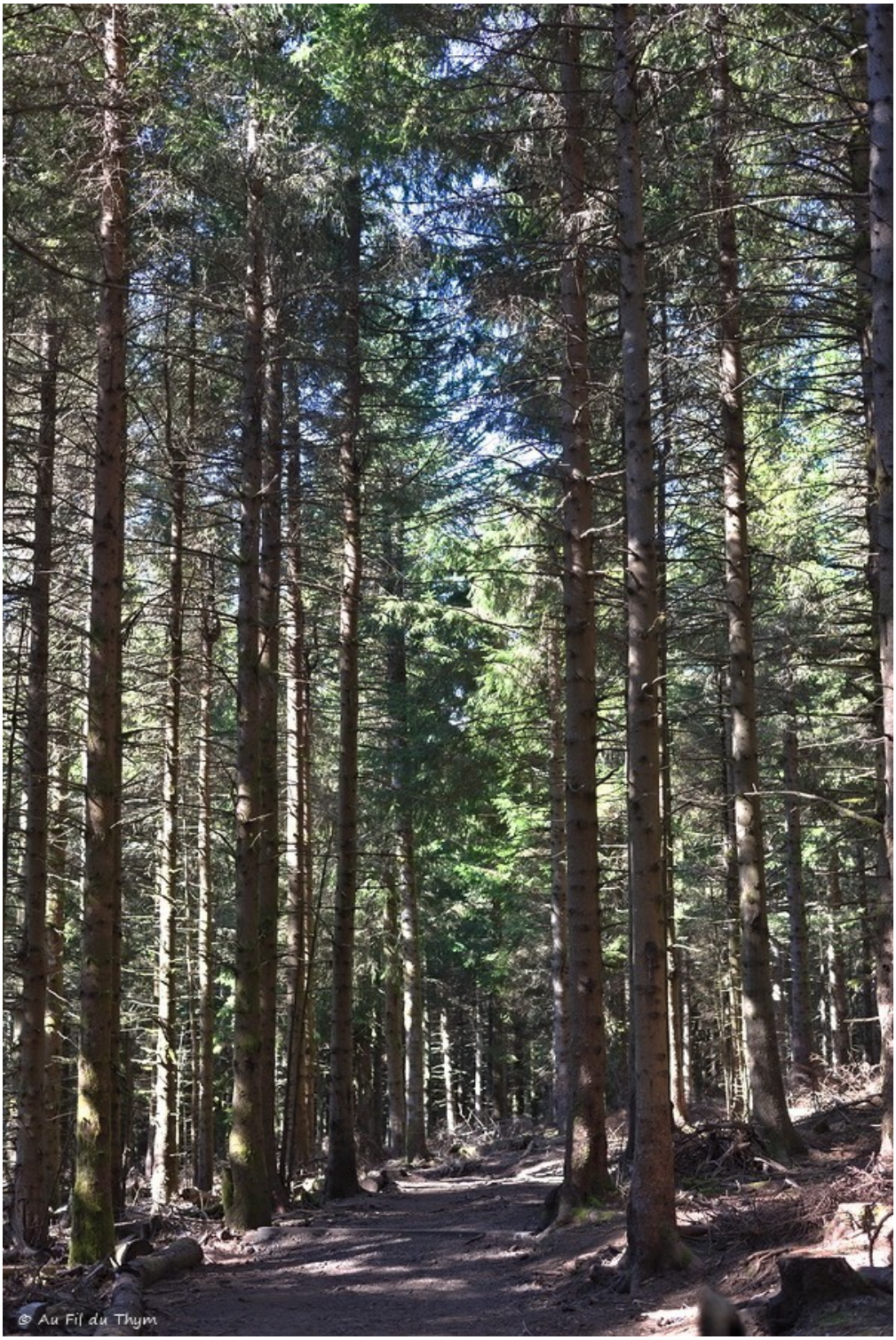
Nous bifurquons pour prendre le chemin qui descend vers la

croix de Boutière. Nous retrouvons ces paysages rouges des myrtillers …

Le chemin nous amènent dans une grande forêt de sapin

En descendant, les arbres prennent de la hauteur, la forêt semble prendre vie. Les pieds des sapins se parent de champignons tandis que chaque trouée héberge son petit feuillu..

On se sent tout petit face à ces géants.



Nous débouchons croix de Boutières où le paysage vers le grand cirque de Boutières se dévoile

Nous tournons pour retrouver le chemin qui remonte vers la croix de Peccata. En dépassant la forêt, le paysage se dégage et les prairies autour des Estables.

Le chemin se fait petit, entre prairie et forêts

Nous tournons autour des Estables dans un paysage grandiose

Avant de finir sur une large piste agricole et retrouver la route qui amène à la croix de Peccata.

La randonnée est terminée.

En espérant que cette randonnée vous a plu, je vous souhaite une belle journée

Plus d’informations :

- Il existe plusieurs randonnées à faire au/autour du mont Mézenc. Nous avons suivi le parcours proposé sur visorando (lien avec trace GPS) qui avait le mérite de ne pas être trop long tout en permettant de faire une boucle.
- L’ascension n’est pas compliquée, mais prévoyez quand même baskets ou chaussures de randonnée basses.

Butternut rôtie aux herbes de Provence

Bonjour à toutes et tous,

J’ai hésité (plusieurs années) avant de poster cette recette. Mais c’est en la retrouvant avec joie que j’ai fini par comprendre ce que petit plaisir mérite au moins d’être rappelé. Alors la voici.

Peut être faites vous pareil, vous régaler en automne et début d’hiver des courges rôties au four. C’est une méthode ultra simple pour préparer, cuire et déguster certaines courges, en simple accompagnement de légumes ou en agrémentant une assiette plus complète. J’ai découvert la méthode il y a 12-15 ans avec le potimarron (recette par ici) et depuis j’itère tous les ans. Certes le potimarron est une des courges qui « marche le mieux » en raison de sa chair ferme. Néanmoins, depuis quelques années je trouve butternut est une excellente alternative, plus douce et plus sucrée.

On peut rôtir une courge avec n’importe quel assaisonnement de notre choix. Avec la butternut, les herbes de Provence ont mes faveurs pour les notes rondes et chaudes qu’elles apportent. Cette assaisonnement est passe partout et permt d’utiliser la courge en accompagnement, dans une salade, avec des pâtes ou des lentilles, au choix.

Voici donc la recette de cette butternut rôtie aux herbes de Provence, au moins pour vos rappeler que c’est bon et facile à préparer. Bonne journée !

- Butternut rôtie -
aux herbes de Provence
© Au Fil du Thym

Recette : Butternut rôtie aux herbes de Provence

Saison: Octobre à Mars
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes en accompagnement

- 1 courge butternut de 1.2 à 1.5Kg
- 3 cuillerées à soupe d’huile d’olive
- 2 d’herbes de Provence
- sel et poivre

Réalisation

1. Lavez la courge butternut. Coupez-là à moitié puis, épluchez-la et retirez le pédoncule. Coupez chaque morceaux en deux dan le sens de la longueur. Retirez les graines. Détaillez les morceaux en gros cubes ou morceaux de 2-3 cm d’épaisseur.
2. Recouvrez une plaque de cuisson à four de papier cuisson, puis mettez y les morceaux de butternut
3. Versez l’huile d’olive, saupoudrez des herbes, du sel et d’un peu de poivre. Mélangez le tout à la main pour bien enrober.
4. Enfournez pour 45 à 55 minutes environ à 180°C (selon la taille de vos dés). Servez chaud.

Astuces

- *Variante* : Vous pouvez varier l’assaisonnement en remplaçant par du curry doux, des épices douces, du thym..
- *Batch-Cooking :* N’hésitez pas à en préparer en grande quantité; vous pourrez utiliser le reste pour agrémenter une salade ou un plat complet le lendemain. La courge ne sera plus « croustillante » comme en sortie de four mais fondante.

Butternut rôtie aux herbes de Provence

Balade Botanique : La Haute Loire à l’automne (Octobre 2025)

Bonjour à toutes et tous,

L’automne s’avance et il n’est pas rare de voir par-ci, par-là les feuilles des arbres se colorer. De quoi nous inviter à une jolie balade botanique dans les couleurs d’automne, qu’en dites vous ?

Comme le hasard des évènements familiaux allant nous (r)amener en Haute Loire à l’occasion des vacances d’automne, j’avais envie de dédier cette balade botanique à la **Haute Loire à l’automne**. Zone de moyenne montagne entre forêts et pâturages, c’est un terrain de jeu exceptionnel pour la randonnée nature et la découverte des plantes. En automne, courant octobre, le spectacle des forêts dorées et des prairies verdoyantes devient magique. Nous allons donc nous émerveiller de l’automne dans cette balade. Si le cœur vous en dit, venez

L’automne en Haute Loire, c’est avant tout l’immensité de ses plateaux, illuminés par les couleurs dorées des arbres….

Nous démarrons notre balade botanique dans une prairie où nous auront tôt fait de repérer le joli bleu violet des campanules à feuilles rondes. A noter que le nom « feuille rondes » vient des feuilles basales (= du sol), celles caulinaires (= de la tige) étant presque in-existantes.

Avec un œil un peu entrainé, on saura repérer qu’il y a actuellement deux espèces de campanules en fleur en cette saison. La deuxième est la campanule droite caractérisée par des feuilles nombreuses sur la tige et de forme lancéolée

Dans les endroits un peu pentus et rocailleux des prairies, une autre végétation sèche apparaît. Je repère vite le thym couché (on ne se refait pas), ses inflorescences roses vives et son odeur enivrante…

Juste à côté des petites euphraises officinales révèlent leurs fleurs à pétales découpés, blanc en bas, violets au dessous.

Si nous grimpons un peu dans les hauteurs, comme au pic de Lizieux (randonnée par ici), c’est la période où les myrtilliers ont adopté des dégradés de vert au jaune puis rouge. Ceux dans les rocailles on même pris leur couleur rouge vif, donnant une teinte de feu aux pentes..

Les chercheurs de plantes pourront parfois repérer entre ces myrtilliers de petites pensées du Jura (nous sommes pourtant en Auvergne) aux couleurs violettes vives.

Pour poursuivre la balade, je vous propose de revenir en forêt où les couleurs d’automne sont à leur plein potentiel. Sous le soleil, les hêtres notamment prennent des teintes lumineuses d’or, d’ocre, qui ne laissent pas indifférent(e)…

Lever le regard vers le ciel, vers ces hêtres, c’est justement plonger dans la lumière…

Les hêtres ne sont pas les seuls à s’illuminer. Les érables

sycomores rivalisent de couleurs et semblent briller sous le soleil.

Plus discrets car plus tardifs, les alisiers se sont parés de baies rouges (les alises) et commencent doucement leur transition vers l’automne.

A côté, les sorbiers des oiseaux mettent leu feu entre leurs baies rouges et leurs feuilles aux couleurs bordeaux.

Et nous terminerons avec les merisiers des oiseaux qui ont adopté une couleur feu dans les pentes, contrastant vivement avec le vert sombre des sapins.

C’est sur ces magnifiques couleurs d’automne en Haute Loire que je vous laisse. En espérant que la balade vous a plu, je vous souhaite une belle journée !

Tarte aux pommes et confiture

Bonjour à toutes et tous,

Il y a un peu de retard dans les publications sur le site, je m’en excuse. La période est très complexe sur différents plans et j’ai dû faire des choix en terme d’activités. J’espère arriver à récupérer ce retard courant octobre.

Ce matin, je voudrais vous retrouver pour une recette facile et de saison, une de ces « basiques » qu’on itère volontiers. Pour l’anecdote, si vous suivez le site depuis quelques temps, sans doute avec vous repéré et potentiellement testé la recette de confiture d’abricots. Si j’adore cette confiture en tartine, je l’utilise aussi beaucoup dans des tartes aux pommes. Une couche de confiture d’abricots au fond apporte à la fois du sucre, des saveurs, une pointe d’acidité qui sied très bien aux pommes. Si vous prenez une bonne pâte sablée maison, la confiture, des pommes fruitées, juste une touche de beurre et sucre, vous obtenez une délicieux tarte et vitre préparée.

On ne va pas se le cacher, avec l’arrivée d’octobre, ses jours frais, ses après midi ensoleillés, ses senteurs de feuilles, tout porte aux tartes aux pommes. Alors cela me fait plaisir de partager avec vous cette recette de tarte aux pommes et confiture. J’espère que cela vous plaira.

Bonne journée !

- Tarte aux pommes -
& confiture
© Au Fil du Thym

Tarte aux pommes & confiture

Recette Tarte aux pommes et confiture d’abricots

Ingrédients

Pour 1 tarte familiale de 4 à 6 personnes:

- 1 pâte sablée (maison ou non)
- 4 à 5 pommes (type Reine des Reinettes ou Golden)
- 3 à 4 cuillères à soupe de confiture d’abricots
- 2 à 3 cuillerées à de sucre
- Un peu de beurre (facultatif)

Réalisation

- Étalez la pâte à tarte puis foncez votre moule à tarte. Piquez-le avec une fourchette.
- Répartissez la confiture d’abricots sur le fond.
- Lavez les pommes, retirez le trognon puis Coupez les pommes en fines lamelles et dispose-les joliment sur la confiture.
- Saupoudrez des cuillerées de sucre et ajoute quelques noisettes de beurre.
- Enfournez pour 30 à 35 minutes, jusqu’à ce que les pommes soient dorées.

Astuces

- Variante: Vous pouvez remplacer une partie des pommes par des poires cuites au sirop
- Twist gourmand : ajoutez une pincée de cannelle sur la tarte

- Conservation : elle se garde 2 jours au frigo, mais elle est meilleure tiède.

Tarte aux pommes & confiture

Balade au Jardin d’Entêoulet (Gers)

Bonjour à toutes et tous,

Je voudrais vous emmener en balade dans un des plus jolis jardins du Gers, le jardin d’Entêoulet. Pour l’anecdote, le week-end dernier, en parallèle des journées du patrimoine, jardins et pépinières se sont ouverts pour le plus grand plaisir des amateurs. Nous avons sauté sur l’occasion pour

visiter ce jardin privé, connu et reconnu.

En fait, Le Jardin d'Entêoulet est un jardin privé situé sur la commune de Lasseube-Propre, entre Auch et Masseube. Sa propriétaire travaille à sa construction et son entretien depuis plus de vingt ans, partageant photos et astuces sur Instagram et Facebook. En septembre 2014, le Jardin d'Entêoulet a même remporté la finale de l'émission « *Le Jardin Préféré des Français*« , animée par Stéphane Bern.

En cette fin septembre, le jardin est dans sa transition vers l'automne, avec la sortie des fleurs d'automne, la floraison de l'impressionnante collection de miscanthus, les contrastes de feuilles qui s'installent. La visite a démarré sous les nuages avant de finir sous un soleil resplendissant.Travaillant depuis 5 ans à l'établissement d'une grande forêt jardin (où il faut encore – si vous me permettez l'expression – « *avoir la foi* » pour y croire), cette visite avait une saveur particulière pour moi : C'était comme une bouffée d'espoir, de motivation, pour me dire « *un jour, j'y arriverais* »… Bref, ayant « sur-kiffé », pris plein de photos, je voulais les partager avec vous. J'espère que cela vous plaira. :)

L'arrivée dans le jardin se fait sur une petite route, au sud de Lasseube-Propre. De part et d'autres de la route, le jardin d'étend (photo prise au retour).

Après une présentation de la propriétaire, nous attaquons la balade. Elle démarre dans le jardin de graminées, ou ressort vite l’impressionnante taille et collection des miscanthus..

On peut vite être saisi par la taille et les jeux de hauteur/volume apportés par les graminées ..

A l’occasion d’un rayon de soleil, nous voyons les panicules de miscanthus briller

Et les amusantes lignes de persicaire dresser de jolies fleurs rouges.

Cette partie du jardin présente à la fois des effets de volume

et des zones plus intimistes..

Le regard avisé des « chercheurs de fleurs » saura repérer les petits cyclamens d’automne dans les sous-bois

Nous continuons vers le jardin privé, et ces chemins cachés…

Le promeneur saura y déceler les fleurs d’automne..

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

Plus loin, les bordures structurées montrent les jolies couleurs des berberis (buisson rouge) des et orpins d’automne (les fleurs roses)..

Nous passons de l’autre côté de la route, vers le jardin sud. Ici, ce sont de vastes massifs et allées qui invitent à la flânerie… Orpins, graminées, sapins s’associent avec harmonie..

Certains massifs appellent déjà les couleurs d’automne, comme cet impressionnant massit avec un joli rosier « chinensis x Mutabilis » à deux couelurs de fleurs..

D’un autre côté, je m’émerveille d’un Cotinus et ses pompom vaporeux. Je n’en avais jamais vu d’aussi gran ..

Un petit chemin intimiste, sous des tonnelles…. Bordé de fleurs et de graminées

Le soleil nous accueille de l’autre côté, révélant les couleurs des massifs d’automne

Près de la marre, sous le saule des chaises appellent le

promeneur au calme et à la contemplation

En grande amatrice de fleurs, je ne peux m’empêcher de m’adonner à la macrophotographie dans ces massifs si expansifs… Miscanthus brillants, rudbeckias couleur soleil, asters si vifs

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

Se retourner, découvrir le jardin sous un autre angle

Nous descendons vers le verger, donc la partie nords est bordée de nouveaux massifs de volumineux miscanthus.

En bas du terrain, un point de vue vers la maison et vers l’ensemble du jardin. On ne peut qu’être émerveillé par la quantité de couleurs, de formes, de plantes.. en cette saison de septembre parfois terne. L’ampleur du travail pour structurer et entretenir ce jardin me parait démentielle..

Je re-choppe quelques photos des aster d’automne, fleurs que j’admire pour la vivacité de leurs couleurs… :)

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

La balade se termine auprès d’un amusant massif tout en contraste de rouge…

Voilà pour la balade. J’espère qu’elle vous a plu et vous invite vraiment à visiter ce magnifique jardin.

Bonne journée !

Flans de maïs pimentés

Bonjour à toutes et tous,

Nous nous dirigeons gentiment vers l’automne. Cela s’observe par l’arrivée des lumières dorées des soirées, le retour des champignons dans les sous-bois, ainsi que les récoltes de maïs dans l’Occitanie. Les derniers champs se vident de leurs épis secs et il n’est pas rare sur les chemins de champagne de

trouver quelques trognons d’épis rongés par les animaux de passage.

Le maïs a souvent mauvaise presse comme ingrédient à cuisiner, étant relégué à (juste) agrémenter quelques salades de grains dorés. Pourtant, il peut offrir d’amusantes alternatives de mets en ce milieu de septembre. Par exemple, l’année dernière, dans un ancien Saveur magazine, j’ai déniché cette recette de petits flans de maïs pimenté. L’idée qui m’avait plu car c’est une entrée légère et de saison, et je l’ai essayé par curiosité. En tant franche, cela a plu a l’ensemble de mes gourmands : le flan est légèrement sucré et relevé d’une pointe de piment, il se mange tout seul et change de nos habitudes. Testé, validé et précautionneusement noté.

Ayant préparé de nouveaux ces flans de maïs (c’est la saison), je voulais partager la recette avec vous. J’espère que cela vous inspirera. Bonne journée !

- Flans de maïs -
pimentés
© Au Fil du Thym

Recette : Flans de maïs pimentés

Saison de la recette : Toute l'année
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 6 flans (6 personnes)

- 560g de grains de maïs égoutté (2 grosses boites)
- 4 œufs
- 6 cuillerées à soupe de lait
- 2 cuillerée à soupe de maïzena
- 2 bonnes pointes de couteau de piment en poudre
- sel, poivre
- (facultatif) 3-4 cuillerées à soupe de graine de moutarde

#Réalisation

- Égouttez le maïs et mixez-le finement.
- Dans un saladier ou un cul de poule, battez en omelette les œufs avec le lait et la maïzena.
- Ajoutez le maïs mixé, sel, poivre, piment.
- Versez la préparation dans de petits ramequins. Saupoudrez de graines de moutarde
- Enfournez à 180°C pour 20-25 min. Le flan ne doit plus trembloter quand on bouge le ramequin.

Dégustez chaud ou à température ambiante

Astuces

- Dosez la force du piment selon vos gouts. Les amateurs pourront mettre une pointe de tabasco lors de la dégustation.
- La recette peut se réaliser toute l’année avec du maïs en boîte. Cela peut par exemple être une bonne recette d’entrée légère pour les fêtes de fin d’année. Vous pourrez les agrémenter de tuiles de fromage pour le côté festif.
- **Conservation :** 48 h au réfrigérateur.

Flans de maïs pimentés

Muffins aux amandes

Bonjour à toutes et tous,

Le mois de septembre a démarré sur les chapeaux de roue entre les rentrées des plus-si-petits gourmands, une reprise assez effrénée au travail, et les petits pépins du quotidien typique de la période. Alors, lorsqu'un rare moment de calme passe, je le saisis au vol comme un petit plaisir rare et réconfortant. L'opportunité de cuisine une douceur imprévue est un de ces moments de quiétude, et c'est un peu ce que représente la recette du jour.

À vrai dire, toute l'histoire de la recette a débuté dans un de mes vergers. Mes jeunes amandiers ont formé quelques amandes et septembre était le moment de la récolte. Je n'ai pas de quoi remplir les bocaux pour toute l'année, mais c'est déjà très bien. En rentrant avec ma récolte, ayant une vingtaine de minutes « de libre », je me suis mis en tête de préparer une petite gourmandise aux amandes pour « fêter cette récolte ». L'idée de muffins mélangeant poudre d'amande et amandes concassées m'a plu car simple et rapide. Préparation vite faite, muffins enfournés et bonne odeur d'amande grillée dans la cuisine.

Sans révolutionner la cuisine, ces muffins ont été très appréciés au goûter qui a suivi. Les plus-si-petits gourmands ont fait honneur au gâteau, et les grands ont apprécié le mélange entre la douceur de la poudre d'amande et le croquant des amandes concassées. On l'a vite su, c'est une recette à garder et ressortir de temps en temps ;)

J'avais donc envie de partager avec vous cette recette de muffins amandes, en espérant que cela vous plaise. Bonne journée !

- Muffins aux amandes -
© Au Fil du Thym

Recette: Muffins aux amandes

Saison de la recette : Toute l’année
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour 6 gros muffins ou 12 petits :

- 100 g de farine
- 50 g de poudre d’amande
- 60 g d’amandes entières
- 2 œufs
- 75 g de sucre
- 70 g de beurre
- 2 cuillerées à café de bicarbonate alimentaire ou de levure chimique
- 60 ml de lait (de vache ou végétal)
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Concassez grossièrement les amandes entières
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse
- Faites fondre le beurre puis ajoutez-le avec le lait
- Ajoutez la farine, la poudre d’amande, la levure et une pincée de sel. Mélangez pour homogénéiser la pâte.
- Incorporez enfin les amandes concassées
- Disposez la pâte dans des moules à muffins, en remplissant jusqu’à 2/3.

- Enfournez pour 25 minutes à 180°C pour des « gros muffins » (et plutôt 18-20 min pour les petits). Vérifiez la cuisson avec la lame d’un couteau: elle doit ressort sans traces de pâte.

Astuces

- Variante : En saison, ajoutez des dés de pomme ou de poire pour une version plus fruitée.
- Conservation : Ces muffins se gardent 3 jours dans une boîte hermétique. Ils peuvent aussi se congeler.

Muffins amandes