

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 cuisiner 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 -



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.



© Au Fil du Thym
Muffins amandes
