

Muffins aux groseilles et romarin

Bonjour à toutes et tous,

J'aimerais commencer la journée avec une recette gourmande et une petite anecdote du jardin. J'espère qu'elle vous plaira.

J'apprécie énormément les fruits rouges, notamment les petites perles que sont les **framboises, groseilles, cassis et casseilles**. Ce qui m'a conduite à vouloir en installer plusieurs pieds au jardin. Mais voyez-vous, le plein soleil de l'Occitanie et ces fruitiers ne font pas très bon ménage. En effet, ces petits fruitiers sont originaires des forêts, préférant la mi-ombre et la fraîcheur. Vous croisez aisément des framboisiers dans les forêts de montagne, en bord de chemins. Les groseilliers sauvages se trouvent dans les haies denses du Massif central. Alors l'Occitanie de plaine (et le Gers), c'est un peu trop ensoleillé, un peu trop chaud, particulièrement avec le réchauffement climatique... J'ai perdu mes plantations chaque été pendant deux ans, avant de finir par les installer sous des acacias et leur ombre légère. Depuis, mes pieds de framboises, groseilles et cassis se sont plu, ont grandi... et ont fini par former fleurs et fruits.

Ma récolte de l'année dernière n'a permis que quelques gourmands picorages. Mais cette année, alors que nous ne sommes qu'au début, il y a une quantité plus que suffisante pour s'amuser en cuisine. J'ai donc craqué avec plaisir pour des muffins aux **groseilles**. La groseille apporte énormément dans une pâte à gâteau : du moelleux (le jus), du croquant (la peau du fruit), et une jolie note d'acidité. Il suffit d'une petite touche d'herbes, comme du romarin, pour disposer d'une délicieuse valeur sûre qui vous réglera à tout moment de la journée.

J'avais donc envie de partager avec vous la recette de ma (première, et sans doute pas dernière) fournée de muffins groseilles-romarin. J'espère qu'elle vous plaira et vous inspirera. Belle journée !

- Muffins aux groseilles -
& romarin



Recette : Muffins groseilles et romarin

Saison de la recette : mi-mai à mi-juillet (selon les régions)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 6 -8 muffins selon vos moules :

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de groseilles
- les 2/3 d'une cuillerée à soupe de romarin haché
- (facultatif) 3 à 4 cuillerées à soupe de lait ou lait végétal
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Lavez les groseilles et égouttez-les soigneusement. Lavez puis hachez les feuilles de romarin.
- Dans une jatte (ou un saladier), battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faites fondre le beurre puis ajoutez-le au mélange œufs/sucre. Ajoutez également le lait si vous en utilisez.
- Ajoutez la farine, la levure, le sel et le romarin haché, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporez délicatement les groseilles. Homogénéisez la répartition avec une spatule afin de ne pas trop écraser les fruits.
- Versez la pâte dans des moules à muffins et enfournez pour 20 minutes à 180 °C.

Astuces

- *Variante* : la recette peut aussi être réalisée avec de la menthe à la place du romarin, ou du cassis à la place des groseilles.
- *Variante 2* : Vous pouvez ajuster le zeste râpé d'un demi citron si vous souhaitez renforcer l'acidité du gâteau?
- *Conservation* : 1/2 journée à température ambiante ou jusqu'à 48 h au frais.
- *Plus gourmand* : Préparez un crumble express en mélangeant 2 cuillerées à

soupe de beurre + 2 cuillérées à soupe de sucre + 2 cuillérées à soupe de farine et un parsemez vos muffins de ce crumble. Cela apportera une note croustillante.



Muffins groseilles et romarin