

# Muffins moelleux potiron et amandes

Bonjour à tous,

Parfois je me demande bien ce que mes petits gourmands racontent dans les cours de leurs écoles, car les échos que nous récupérons sont parfois surprenants...

Juste avant les vacances, un soir, alors que j'étais en train de faire la cuisine, l'un d'eux est venu et m'a demandé :

« *Dit Maman, y'a X qui dit qu'on peut faire des gâteaux avec du [potiron](#). C'est vrai ?* »

Sur le coup, j'ai répondu :

« *(Florence) Oui, c'est vrai. On peut en faire des gâteaux oranges* »

« *X dit que sa maman en fait toujours pour Halloween, avec des araignées dessus. Mais c'est pas des vraies araignées ?* »

« *(Florence) Non, elle doit en réaliser en bonbons* »

Et la, grand sourire:

« *Dis, tu peux en faire ?* »

Avec le regard du chat potté, difficile de refuser. ☐

J'ai juste attendu le début des vacances pour tenter une des muffins au [potiron](#) (dégottée en croisant plusieurs recettes du net), enrichie d'un peu de [cannelle](#) pour une pointe de chaleur. Pour mon premier test, j'ai dû négocier l'absence de déco araignée et les ai remplacées par des « étoiles du drapeau américain » en sucre apportant du croquant.

Quand mes petits ont vu débarquer les muffins oranges, ils étaient ravis. A la dégustation ces gâteaux se sont révélés extrêmement moelleux {vraiment très impressionnant comme texture}, un peu humides, sucrés comme il faut, et avec des saveurs totalement inhabituelles . Recette validée par les petits et par les grands :p

En attendant [Halloween](#) où je les referais avec une décoration araignée (j'ai déjà provisionné le paquet de fil de réglisse ^^), je vous partage la recette :



## **Recette : Muffins potiron et cannelle - ( Pour Halloween .. ou pas )**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson ; 30 minutes**

### **Ingrédients**

Pour 15-16 muffins

- 200gr de farine semi complète
- 1/2 sachet de levure chimique (\*)
- 160 g de sucre
- 1 pointe de couteau de cannelle
- 250 g de [purée de potiron](#) sèche
- 2 oeufs
- 80 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel fin
- 2 poignées de graines de courge

### **Réalisation**

1. Épluchez le potiron, coupez le en gros dés et faites le cuire à l'eau bouillante ou à la vapeur puis réduisez le en purée. réservez.
2. Dans un premier saladier, mettez la farine, levure chimique, un peu de

sel, et la cannelle. Mélangez grossièrement.

3. Dans un deuxième saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu, et la purée de potiron et mélangez pour homogénéiser.
4. Versez ce mélange dans le saladier avec les poudres et mélangez jusqu'à ce que les grains de farine disparaissent.
5. Remplissez vos moules à muffin avec cette pâte jusqu'à deux tiers (approximativement) puis parsemez le dessus de graines de courge.
6. Enfournez pour 20 à 25 minutes à 180°C. ils sont prêts lorsque la pointe d'un couteau plantée dans le muffin ressort sèche.

#### Astuces :

- Pour Halloween, n'hésitez pas à décorer après cuisson avec des vermicelles colorées, ou des fils de réglisse façon « toile d'araignée ».
- Si vous souhaitez ajouter du croquant à votre gâteau, ajoutez des amandes effilées dans la pâte (20 gr pour la quantité de gâteau)
- (\*) La texture du muffin est ici plutôt compacte-humide. Si vous souhaitez le rendre plus aérien, mettez le sachet de levure chimique entier.

*Edit 10/2017 : Après avoir refait ces muffins pour un goûter/Halloween au travail, modification de la recette : ajout d'une décoration en graines de courge, qui apporte du croquant et une saveur végétale.*

~~~~~

**Suggestions Maison :** Autres idées pour un goûter d'Halloween

[Gaufes potiron cannelle pour Halloween](#)



[Gâteau marbré potiron chocolat](#)



~~~~~

Mots clés pour référencement : [defi-orange](#), [potiron](#), [muffin](#), [gâteau](#), [moelleux](#)

