**muffins aux groseilles ou mures**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 12 muffins**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



**Ingrédients**

**Pâte à muffins**

110 g de farine

90 g de sucre

50 g de [poudre d'amandes](https://odelices.ouest-france.fr/tag/poudre-damandes/)

1 sachet de levure chimique

1 œuf

125 g de [yaourt](https://odelices.ouest-france.fr/tag/yaourt/)

1 cuillerée à café de beurre fondu

1 pincée de sel

125 g de [groseilles](https://odelices.ouest-france.fr/tag/groseilles-2/)

2 cuillères à soupe de crème de pistache

2 cuillères à soupe de pistache concassées, non salées

125 g de mûres

2 cuillères à soupe de crème d’amande

2 cuillères à soupe d’amandes effilées

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure, la poudre d’amandes et la pincée de sel. Battre l’œuf avec le yaourt et le beurre fondu puis ajoutez à la préparation, mélangez bien.

Divisez la préparation en deux, ajoutez-y, dans l’un, les 3/4 des groseilles avec les pistaches concassées et dans l’autre les mûres avec les amandes effilées, mélangez doucement pour ne pas écraser les fruits.

Garnissez de corolles en papier, 12 moules à muffins.

Remplir 6 corolles jusqu’au tiers avec la pâte à muffins à la groseille, déposez un peu de crème de pistache au centre, recouvrir avec le reste de pâte et parsemez du reste de groseilles.

Faire de même avec la pâte à muffins à la mûre et la crème d’amande, parsemez du reste de mûres.

Enfournez et laissez cuire 15 à 20 minutes.

**Astuce** : adaptez les fruits en fonction de la saison de votre pique-nique. En fin d’été, pensez à la figue ou à la poire qui se marient toutes deux très bien avec l’amande présente dans la pâte à muffins.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**