

# 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  
1 sachet de levure chimique  
1 œuf  
125 g de yaourt  
1 cuillère à café de beurre fondu  
1 pincée de sel

125 g de groseilles  
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