



MUFFINS DE LENTILLES MARRONS, CHOCOLAT, FRAMBOISES

SEPR Annonay
Silly Drame
Kenzo Fogeron
J.-F. Julliat



INGRÉDIENTS

(6 personnes)

- 220 g d'huile
- 200 g d'eau
- 200 g d'œufs
- 240 g de sucre
- 2 g de sel
- 200 g farine T55
- 200 g de farine de lentilles
- 14 g de levure chimique
- 150 g de pépites de chocolat
- 180 g de brisures de marrons
- 3 c.à.s d'extrait de vanille

Le crumble

- 125 g de beurre
- 64 g de sucre cassonade
- 160 g de farine

Le confit de framboises

- 250 g de brisure de framboises
- 115 g de sucre
- 4 g de pectine NH

PROGRESSION DE LA RECETTE

Pour le crumble

- Mélanger tous les ingrédients et obtenir une consistance sableuse
- Réserver en bac au froid

Pour le confit de framboises

- Chauffer à 70°C la brisure de framboises et la moitié du sucre
- Mélanger la pectine NH avec l'autre moitié du sucre
- Verser en pluie sur la brisure chaude, tout en remuant puis porter à ébullition jusqu'à la texture voulue
- Refroidir

Suite de la préparation

- Au batteur et au fouet, mélanger l'huile et l'eau
- Incorporer les œufs, le sel et le sucre
- Ajouter les farines tamisées et la levure chimique
- Ajouter les brisures de marrons et mélanger très légèrement
- Garnir les moules à mi-hauteur (45 g)
- Insérer un peu de confit de framboises (45 g)
- Parsemer de crumble et saupoudrer de sucre glace

- Cuire 35 min à 185°C four à sole

A la sortie du four, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace

Conseil : le temps de cuisson dépend de la quantité cuite. Afin de connaître la texture du produit, prélever une petite quantité pour qu'elle refroidisse rapidement et ainsi se rendre compte de la texture finale à froid.