

Muffins bleuets et zeste de citron

Des muffins faits avec nul autre que les classiques bleuets sauvages du Québec. Remplacez-les par vos baies préférées si vous le désirez.

10 min. 25 min. 9



5 c. à table (70 g) de beurre non salé, fondu
½ tasse (100 g) de sucre
Le zeste de ½ citron
¾ de tasse de crème sure ou de yogourt nature
1 œuf
1 ½ c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de bicarbonate de soude
¼ c. à thé de sel
1 ½ tasse (195 g) farine tout usage
1 ½ tasse (255 g) bleuets congelés
Sucre de canne ou Turbinado, pour saupoudrer (facultatif)

Note : Rincez toujours vos produits frais (fruits et légumes) avant de les cuisiner.

1. Préchauffer le four à 375 °F. Graisser 9 compartiments du moule à muffins. Réserver. **Astuce!** Déposer un petit fond d'eau dans les trois trous restants pour éviter qu'ils ne brûlent pendant la cuisson.
2. Dans un grand bol, mélanger à l'aide d'un fouet le beurre fondu, le sucre, le zeste de citron, la crème sure et l'œuf jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et bien mélanger. Ajouter ensuite la farine et les bleuets et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule jusqu'à consistance homogène.
3. Diviser la pâte dans les 9 moules et si désiré, saupoudrer environ ½ c. à thé de sucre de canne ou Turbinado sur chaque muffin. **Astuce!** Cette étape est facultative, mais le sucre donne un extérieur croustillant aux muffins.
4. Enfourner de 25 à 30 minutes. Les muffins sont prêts lorsqu'un cure-dent en ressort propre.

Bon appétit!

