

MUFFINS BANANE-CITROUILLE

Source: Adapté d'une recette de S. Bernard



PRÉPARATION:	15 minutes
CUISSON:	20 minutes
RENDEMENT:	12 muffins

INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
15 ml (1 c. à table) de poudre à pâte
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
2 ml (1/2 c. à thé) de cannelle
1 ml (1/4 c. à thé) de sel
125 ml (1/2 tasse) de sucre
125 ml (1/2 tasse) de pépites de chocolat
250 ml (1 tasse) de purée de citrouille
1 banane bien mûre, réduite en purée
1 œuf battu
60 ml (1/4 tasse) de margarine ou beurre, fondu

Crumble:

80 ml (1/3 tasse) de cassonade
125 ml (1/2 tasse) de farine
45 ml (3 c. à table) de margarine ou beurre, fondu
125 ml (1/2 tasse) de graines de citrouille écalées

PRÉPARATION

Positionner la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Placer des moules en papier (format géant) dans le moule à muffins. Réserver.

Dans un petit bol, mélanger les ingrédients du crumble. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, bicarbonate de soude, le sel, la cannelle, le sucre et les pépites de chocolat.

Dans un autre bol ou grosse tasse à mesurer, mélanger la purée de citrouille, la banane, l'œuf et la margarine fondue.

Ajouter le mélange liquide aux ingrédients secs et mélanger délicatement à la cuillère de bois juste assez pour humecter.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, répartir la pâte dans le moule à muffins. Répartir le crumble sur le dessus des muffins. Presser un peu pour qu'il adhère à la pâte.

Cuire au four conventionnel pendant environ 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés.

Laisser refroidir sur une grille 10 minutes avant de démouler.