

Portion : 12

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Degré de difficulté : facile



Muffin à la rhubarbe et lime

Ingrédients :

- 2 1/2 tasse de rhubarbe coupée
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse de beurre non salé
- 2 oeufs légèrement fouettés
- 2 1/4 tasse de farine tout usage
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de sel
- Zeste de 2 limes
- Jus d'une demi lime
- Crumble
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 3/4 tasse de farine
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de noix de coco râpé
- 1/4 c. thé de sel

Marche à suivre :

- 1.** Préchauffer le four à 350 F.
- 2.** Mettre 12 papiers à muffins dans un moule à muffins
- 3.** Dans une casserole, faire chauffer à feu moyen la rhubarbe, la cassonade et le beurre jusqu'à ébullition.
- 4.** Retirer du feu et laisser refroidir.
- 5.** Lorsque la rhubarbe sera refroidie, fouetter le tout avec les œufs.

- 6.** Dans un autre bol, combiner la farine, la poudre à pâte, le sel et le zeste.
- 7.** Ajouter le mélange d'œufs et bien mélanger. Ajouter le jus de lime et brasser pour bien incorporer.
- 8.** Remplir les moules.
- 9.** Mélanger les ingrédients du crumble.
- 10.** Déposer de façon égale sur la pâte à muffin. Presser légèrement pour renfoncer un peu le crumble dans la pâte.
- 11.** Cuire pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2017/06/muffin-rhubarbe-lime-noix-de-coco.html>