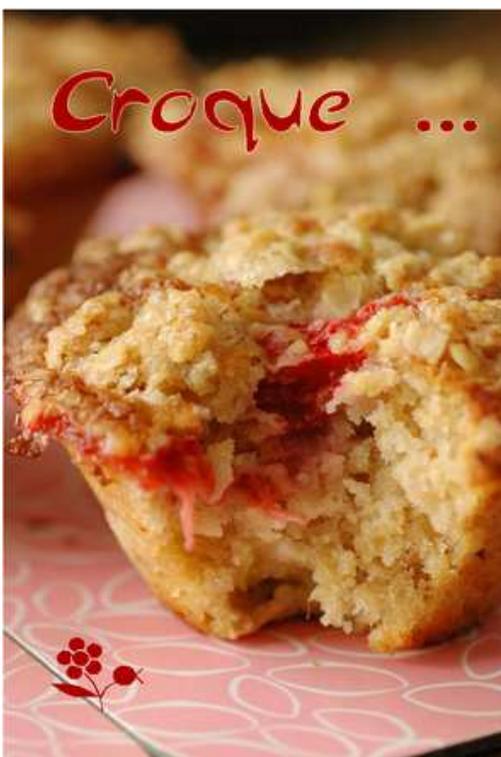
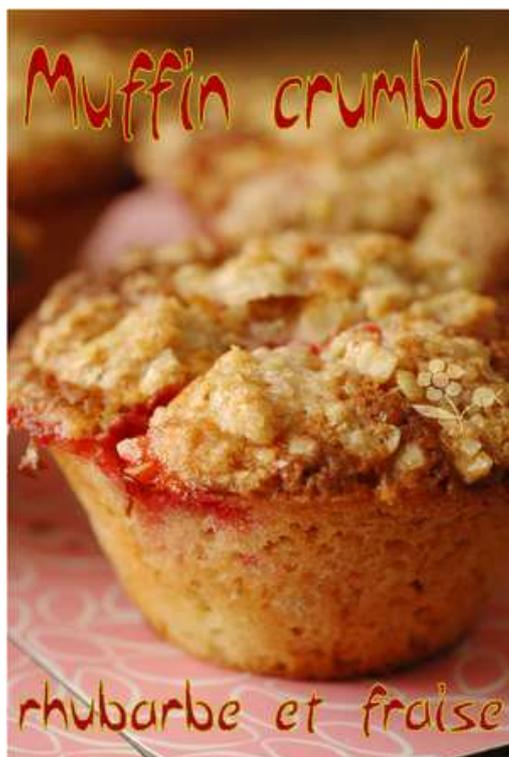


MUFFINS RHUBARBE-FRAISE CRUMBELISES

Pour 12 énoooooormes muffins

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min



Streusel

8 cuillères à café de beurre mou

2 cuillères à soupe de farine T65

2 cuillères à soupe de flocons d'avoine

1/2 cuillère à café de cannelle

Ingrédients secs

250 g de farine T65

70 g de flocons d'avoine

3 cuillères à café de poudre à lever sans phosphate

150 g de sucre blond de canne

Ingrédients humides

265 ml de crème fraîche épaisse

65 ml d'huile de colza

2 œufs

1 cuillère à café d'extrait de vanille

150 g de fraises coupées en morceaux

150 g de rhubarbe coupée en dés

- 1 Préparer le streusel en mélangeant les ingrédients à la main ou à la fourchette. Réserver.
- 2 Préchauffer le four à 220°C.
- 3 Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs ensemble. Ajouter les morceaux de fruits et remuer délicatement.
- 4 Dans un autre grand bol, mélanger les ingrédients humides ensemble.
- 5 Combiner les deux préparations sans trop travailler la pâte (pour ne pas écraser les fruits et pour garantir le moelleux final. S'il reste de la farine sèche par endroit, ce n'est pas grave, la cuisson au four va faire le reste).
- 6 Remplir les moules aux 3/4 et parsemer de streusel.
- 7 Faire cuire 20 à 25 min, les muffins sont cuits quand un cure-dent ressort sec.