

# Muffins à la compote de pommes [Québec]



“ Une recette du Québec, avec les mesures anglo-saxonnes, pour résister au froid qui s’installe en Alsace ! ”

## Les Ingrédients :

Pour 20 minis muffins :

- 1 tasse de [compote de pommes \(sans sucres ajoutés\)](#)
- 1 tasse de farine de type T55 ou T65
- 2 œufs
- 3/4 tasse de sucre de canne brut de type muscovado (ou de vergeoise brune ou blonde)
- 1/3 de tasse d’huile de pépins de raisins
- 1/2 tasse de raisins secs
- 1/2 tasse de canneberges
- 1/2 tasse de petits flocons d’avoine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à thé cannelle
- 1 c. à thé d’épices de Noël
- 1/8 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé de sel

Mesures anglo-saxonnes : 1 cup = 1 tasse = 1 verre de 250 ml

## Les Étapes :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, battez les œufs avec la compote de pommes. Ajoutez l’huile de pépins de raisins.

Sans mélanger, déposez sur le mélange de pommes : la farine, les petits flocons d’avoine, le sel, la cannelle, les épices de Noël, la levure chimique et le bicarbonate de sodium. Mélangez de manière efficace et ce en quelques coups de cuillère en bois. Ajoutez les raisins, les canneberges et le sucre. Mélangez rapidement et grossièrement. Répartissez le mélange dans les empreintes d’une plaque de 20 mini muffins ([ici un moule en silicone Flexipan Demarle](#)).

Enfournez la plaque de cuisson dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes.

Démouler et dégustez avec un petit morceau de beurre demi-sel !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Initialement cette recette se fait avec de la cassonade américaine brune ou blonde (*light or dark brown sugar*). Le sucre qui s’en rapproche le plus, en France, est la vergeoise. Par contre, je trouve qu’elle n’a pas un goût de mélasse assez prononcé. J’ai découvert récemment le muscovado, un sucre de canne brut assez fort en goût de mélasse. Adopté !

→ Si vous n’avez pas de canneberges, remplacez-les par des raisins secs.

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/muffins-compote-pommes-quebec/>

