

Muffins fourrés à la confiture de noix

Pour 6 muffins :

- * 120 g de **farine** T65
- * 60 g de **sucres** roux
- * 65 g de **beurre**
- * 50 g de **noix** en poudre
- * 50 g de **lait**
- * 2 **œufs**
- * 1 demi-sachet de **levure chimique**
- * Une pincée de **sel**.

Pour 12 muffins :

- * 240 g de **farine** T65
- * 120 g de **sucres** roux
- * 130 g de **beurre**
- * 100 g de **noix** en poudre
- * 100 g de **lait**
- * 4 **œufs**
- * 1 sachet de **levure chimique**
- * Une pincée de **sel**.

+ **Confiture de noix** (Voir la recette sur la page suivante).

Mélanger les ingrédients, sauf la confiture de noix.

Verser 1.5 à 2 cm de pâte au fond de moules à muffins à assez hauts, par exemple ceux en silicone de la marque Tefal.

Attention, certaines marques vendent des moules en silicone qui contiennent des substances toxiques, qui s'échappent pendant la cuisson.

De plus, le silicone est une matière poreuse qui absorbe puis relâche les produits qui sont en contact avec sa surface, comme, par exemple, le liquide vaisselle. Il est toujours préférable de ne pas mettre la pâte en contact avec le silicone, mais de les séparer par du papier cuisson ou, dans le cas des moules à muffins, par des caissettes en papier.

Cuire 10 minutes à 180 degrés.

Sortir les moules du four et déposer une cuillère à café bien pleine de confiture de noix puis recouvrir avec le reste de pâte.

Cuire encore 30 minutes à 180 degrés.

Confiture de noix

Quantité pour un pot de 500 g :

Mixer finement 200 g de **noix** (poids sans la coquille).

Cuire la poudre de noix dans 200 g d'**eau** pendant cinq à dix minutes.

Récupérer la poudre de noix et conserver l'eau de cuisson.

Chauffer 200 g de **sucré** avec 40 d'**eau de cuisson** jusqu'à obtenir un sirop, après ébullition quand le mélange est incolore et parfaitement transparent.

Verser les noix et le sirop dans un blender et mixer jusqu'à obtenir une purée la plus lisse possible.

Cuire la purée de noix jusqu'à épaississement, environ 5 minutes ou davantage.