

# Muffins à la rhubarbe



**Les messagers culinaires du printemps: des muffins juteux à la rhubarbe et au chocolat blanc.**

Qu'il s'agisse d'ail des ours, d'asperges ou de rhubarbe, les amateurs de cuisine marquent toujours en rouge dans leur calendrier le début de la saison de ces légumes printaniers, car d'innombrables délices sont alors à déguster en abondance. Tout comme ces muffins, qui méritent de figurer sur la liste des pâtisseries à goûter sans tarder. Dans la recette d'aujourd'hui, la rhubarbe est agrémentée de chocolat blanc qui équilibre parfaitement l'acidité de ces tiges rouges et blanches.

La saison de la rhubarbe, comme celle de l'asperge, est très courte et les pétioles sont récoltés que jusqu'au 24 juin précisément. Cela donne aux plantes suffisamment de temps pour se régénérer jusqu'à l'année suivante. En d'autres termes: n'attendez pas trop longtemps avant de cuisiner ce délice.

- 350 g de farine
- 3 cc de poudre à lever
- 1 prise de sel
- 75 g de sucre
- 100 g de chocolat blanc, haché
- 2 œufs
- 200 ml de lait
- 100 ml d'huile végétale neutre
- 1½ cc de pâte de vanille
- 1 cc de zeste d'orange
- 250 g de rhubarbe, en morceaux d'environ ½ cm de large
- 16 petits moules en papier
- 1 plaque à muffins
- Sucre glace pour saupoudrer

1. Disposez les moules en papier dans la plaque à muffins et préchauffez le four à 180 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure.
2. Mélangez la farine, la poudre à lever, le sel, le sucre et le chocolat blanc dans un récipient avec un fouet.
3. Dans un deuxième récipient, battez les œufs avec un mixeur jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
4. Ajoutez le lait, l'huile, la pâte de vanille et le zeste d'orange et continuez à battre à vitesse réduite.
5. Ajoutez le mélange de farine et mélangez brièvement jusqu'à ce que la masse soit homogène.
6. Incorporez les morceaux de rhubarbe, puis versez la pâte dans les moules jusqu'au  $\frac{3}{4}$  environ.

7. Enfoumez-les pendant environ 20 minutes, puis laissez-les refroidir. Saupoudrez-les d'un peu de sucre glace juste avant de servir.

**Temps de préparation: environ 40 minutes**