

Muffins aux canneberges et pistaches



Les jours de fête sont terminés et les milanais, bruns de Bâle et autres font partie du passé. A présent, la première pâtisserie prévue pour 2020 sont des muffins aux canneberges et pistaches avec un glaçage délicat.

Muffins ou cupcakes? Les deux noms désignent de petits gâteaux, mais quelle est la différence?

Ces pâtisseries sont très faciles à distinguer: on reconnaît les cupcakes à leur chapeau typique, un glaçage assez crémeux. Les muffins, par contre, n'ont pas de coiffe et sont seulement recouverts d'un glaçage léger.

Au fait, on trouve aussi des muffins salés et relevés, aux tomates, au lard ou aux œufs, parfaits pour déjeuner.

l'apéritif ou le petit-

Muffins

- 260 g de farine fleur
- 140 g de sucre
- 2 cc de poudre à lever
- Une prise de sel
- 180 ml de lait entier
- 120 g de beurre fondu
- 2 œufs
- ½ cc de zestes d'orange bio
- 80 g de canneberges séchées, par ex. de la marque Märsch
- 50 g de pistaches non salées, hachées finement (on les trouve souvent déjà hachées au rayon pâtisserie)

Glaçage à la vanille

- 120 g de sucre glace
- 3 à 4 cs de crème entière
- ½ cc d'extrait de vanille
- Pistaches non salées, hachées finement pour saupoudrer
- Canneberges hachées finement pour saupoudrer

Autres accessoires nécessaires

- Plaque à muffins pour 12 pièces

- Moules en papier

Muffins

1. Préchauffez le four à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure, et placez les moules en papier dans la plaque à muffins.
2. Mélangez la farine, le sucre, la poudre à lever et le sel. Dans une autre jatte, mélangez le lait, le beurre, les œufs et les zestes d'orange avec un fouet.
3. Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Incorporez les canneberges et les pistaches.
4. Versez la pâte dans les moules en laissant environ ½ cm de bord libre en haut.
5. Cuisez les muffins au four pendant 18 à 20 minutes, puis laissez-les refroidir complètement.

Glaçage

1. Mélangez le sucre glace avec la crème entière et l'extrait de vanille. Appliquez une cuillerée de glaçage sur chaque muffin et laissez-le s'écouler. Saupoudrez de pistaches et de canneberges.

Temps de préparation: environ 40 minutes

Comme les cuillères à soupe n'ont pas toutes la même taille, les quantités indiquées sont un peu imprécises. Le mieux est de commencer avec un peu de crème entière, puis d'ajouter peu à peu le sucre glace jusqu'à ce que le glaçage ait la bonne texture. Il ne doit en aucun cas être trop liquide, mais bien épais.