

Muffins aux myrtilles et au streusel



C'est la saison des muffins! Que ce soit pour le déjeuner, aux quatre heures ou comme dessert, les muffins ont (presque) toujours la cote.

La recette originale des *blueberry muffins* vient des Etats-Unis. Les Américains adorent tellement cette pâtisserie qu'ils lui ont même dédié une journée entière. Le 11 juillet s'appelle donc officiellement: *National Blueberry Muffin Day*.

Cet enthousiasme est facile à comprendre, car ces mini-gâteaux sont fruités et juteux, et, dans la recette que je vous présente, enrichis de streusel, ce qui les rend encore plus irrésistibles.

Muffins

- 200 g de myrtilles
- 200 g de farine blanche
- ½ cc de poudre à lever
- 1 cc de bicarbonate de soude
- 1 prise de sel
- 120 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 1 cc d'extrait de vanille
- 180 g de demi-crème acidulée
- 40 ml de lait

Streusel

- 2 cs de beurre
- 60 g de farine
- 60 g de sucre
- 1 prise de sel

1. Préchauffez le four à 180 °C chaleur inférieure et supérieure et déposez de petits moules en papier dans les orifices d'une plaque à muffins de 12 pièces.
2. Mélangez la farine avec la poudre à lever, le bicarbonate et le sel.
3. Dans un autre récipient, battez le beurre et le sucre pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que de petites pointes se forment.

4. Ajoutez-y les œufs et l'extrait de vanille et mélangez jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélangez la demi-crème acidulée et le lait.
5. Versez la farine petit à petit sur les ingrédients humides et mélangez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux. Enfarinez légèrement les myrtilles et mélangez-les délicatement avec la pâte.
6. Pour le streusel, faites fondre le beurre puis mélangez-le avec la farine, le sucre et le sel.
7. Répartissez uniformément la pâte à muffin dans les petites formes et couvrez-les de streusel. Glissez au four pendant 22 à 25 minutes.

Temps de préparation: environ 45 à 50 minutes, cuisson comprise