

Muffins aux pommes et crumble aux noix



Juteux, sucrés et croquants - ces muffins fruités aux pommes et crumble aux noix couronnent toutes les fêtes et sont aussi très appréciés en cadeau!

Quelle que soit l'occasion, les muffins sont toujours appréciés: que ce soit au petit-déjeuner, comme friandise au brunch, comme dessert, aux anniversaires ou aux quatre-heures.

Grâce aux pommes, les muffins sont juteux et le sirop d'érable leur confère un arôme particulier. Bien qu'il soit difficile de se retenir à la vue et à l'odeur de ces délices, celui qui ne les ingurgite pas directement à la sortie du four sera récompensé. Car lorsqu'on laisse tirer le crumble pendant un jour, sa saveur est encore meilleure!

Crumble aux noix

- 40 g de noisettes, moulues et grillées
- 20 g de farine
- 60 g de sucre
- ½ cc de cannelle
- 1 prise de sel
- 30 g de beurre fondu

Muffins

- 240 g de farine
- 2 cs de sucre
- 3 cc de poudre à lever
- 1 cc de cannelle
- 2 cc de sucre vanillé
- 1 prise de sel
- 1 œuf
- 60 ml d'huile neutre
- 120 ml de sirop d'érable
- 120 ml de lait
- 150 g de pommes, pelées, épépinées et hachées

De plus

- 12 moules à muffins
- 12 petits moules en papier

Glaçage, facultatif

- 60 g de sucre glace
- 1½ à 2 cc d'eau

Crumble aux noix

1. Mélangez les noisettes moulues, la farine, le sucre, la cannelle et le sel.
2. Ajoutez le beurre fondu et émiettez le mélange à l'aide d'une fourchette.

Muffins

1. Préchauffez le four à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure. Mélangez la farine, le sucre, la poudre à lever, la cannelle, le sucre vanillé et le sel.
2. Fouettez l'œuf dans une autre jatte, ajoutez l'huile, le sirop d'érable et le lait et mélangez bien avec un fouet.
3. Ajoutez le mélange de farine aux ingrédients liquides et mélangez le tout avec une spatule en bois. Pour terminer, ajoutez les morceaux de pommes et mélangez.
4. Répartissez la pâte dans les 12 moules, en les remplissant juste à ras bord.
5. Garnissez les muffins avec le crumble, puis cuisez-les au four pendant environ 20 à 25 minutes. Laissez-les refroidir complètement.

Glaçage

1. Tamisez le sucre glace dans un bol, ajoutez progressivement l'eau en remuant jusqu'à l'obtention d'un glaçage épais.
2. Versez-le dans une poche à douille, puis nappez les muffins refroidis (un petit sac en plastique avec un coin coupé ferait aussi l'affaire).

Astuce: si vous ne trouvez pas de noisettes moulues et grillées au supermarché, vous pouvez facilement les préparer vous-même. Pour cela, grillez les noisettes moulues sans graisse dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en remuant constamment.

Temps de préparation: environ 50 minutes (cuisson comprise)