

Muffins renversés à la clémentine

marmiton



Menus de Noël

Shopping

Vidéos de Noël

Bien Gâteau Petits gâteaux Muffin

Très facile

Bon marché

4 personnes

Ingrédients

Pour le fond aux fruits :

- 2 clémentines
- 13.5 g de sucre
- 20 g de cassonade

Pour la pâte :

- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 1/3 sachet de levure
- Sel
- 2/3 cuillère à soupe de cacao

Pour la sauce clémentine (facultatif) :

- 2 clémentines
- 13.5 g de sucre

Préparation

TEMPS TOTAL : 45 MIN



25 min

Cuisson : 20 min

- 1 Eplucher les clémentines et les couper en 2 comme on le ferait pour un pamplemousse (pas dans le sens des quartiers).
- 2 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Saupoudrer un peu de cassonade au fond des moules à muffins. Placer une demi clémentine au fond de chaque moule, face bombée vers le haut.
- 3 Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter le beurre mou et bien mélanger. S'il reste des grumeaux ce n'est pas grave.
- 5 Ajouter la farine, la levure et le sel.
- 6 Le cacao. Bien mélanger.
- 7 Verser la préparation dans les moules à muffins, sur les demi-clémentines et remplir jusqu'aux 3/4.
- 8 Enfourner 20 minutes.
- 9 Préparation de la sauce (facultatif). Récupérer le jus de 3 clémentines.
- 10 Le porter à ébullition avec le sucre.
- 11 Napper les muffins de sauce avant de servir.
- 12 Déguster chaud, tiède ou froid.

Recette testée et approuvée par toute la famille