

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Muffins aux nectarines et à la lavande

Ingrédients

- 80 g de beurre (demi-sel bien sûr!)
- 200 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 150 ml de lait
- 1/2 sachet de levure
- Quelques gouttes d'arôme de lavande
- 6 nectarines

Recette

Avant de savourer ces mignons muffins préchauffez d'abord votre four à 180°C (thermostat 6). Puis, tamisez ensemble la farine, le sucre, la poudre d'amandes et la levure. Dans un autre récipient, battez les œufs en omelette puis ajoutez le beurre préalablement fondu et le lait. Mélangez rapidement le mélange œufs, beurre, lait ainsi que les poudres tamisées. Ensuite, épluchez la moitié des nectarines et coupez-les en dés. Ajoutez 3 gouttes d'arôme de lavande, les nectarines coupées en dés et mélanger le tout. Pour finir, répartissez la préparation dans des moules à muffins beurrés, déposez trois quartiers de nectarine sur le dessus et enfournez pour une vingtaine de minutes. Laissez refroidir (si vous pouvez!) et servez avec une boisson bien fraîche PS : Vous pouvez aussi tenter cette recette version gros gâteau, pour cela il vous suffit de multiplier les quantités par 1,5.