



MUFFINS CITRON-PAVOT

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de blé
- 80 g de sucre de canne + un sachet de sucre vanillé
- Un sachet de levure chimique (11 g)
- 120 g de yaourt au soja naturel
- 50 ml de crème de soja cuisine
- 50 ml d'huile d'olive
- Les zestes d'un citron et demi, émincés
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2-3 cuillères à soupe de graines de pavot
- 1 pincée de sel

FOUR : 180°C

CUISSON : 20-25 MINUTES

PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs : farine, sucre, levure, sel et graines de pavot
3. Dans un autre bol, mélangez les ingrédients liquides : yaourt, crème de soja, huile, zestes et jus de citron.
4. Incorporez les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
5. Graissez vos moules si nécessaire puis remplissez-les aux $\frac{3}{4}$ de pâte.
6. Enfournez pendant 20-25 minutes (la pointe du couteau doit ressortir sèche) puis laissez refroidir avant de démouler.
7. (Optionnel) À la sortie du four, badigeonnez avec un mélange d'1 cuillère à soupe d'eau et 1 cuillère à soupe de sucre.



Accord thé : mélange russe, thé aux agrumes fleuri

