

Muffins Potiron Chorizo Coriandre



Préparation
pour
6 muffins



Préparation
20 mn



Cuisson
20-30 mn

INGRÉDIENTS

150g de potiron
1 oeuf calibre M
20g d'huile de colza
10g d'huile d'olive
50g de chorizo piquant
100g de farine de blé type 55
50g de graine de couscous fine
½ sachet de poudre levante (levure chimique)
½ cuillère à café rase de poudre de pimenton (ou de paprika)
ciboulette / coriandre
sel / poivre du moulin

PRÉPARATION

Laver, éplucher et râper le potiron.
Laver et ciseler les tiges et les feuilles de la ciboulette.
Découper en petits dés le chorizo.

Chemiser le fond des moules à muffins avec du papier sulfurisé.
Préchauffer le four th.6 (180°C).

Dans un grand saladier, tamiser la farine de blé puis ajouter la graine à couscous, la poudre levante, le sel, le pimenton (ou le paprika) et 2 tours de moulin à poivre. Dans un petit saladier, fouetter, à la fourchette, quelques instants l'œuf avec les huiles, puis ajouter le potiron râpé, les dés de chorizo et la coriandre ciselée. Bien mélanger. Incorporer, dans le grand saladier, cette masse humide aux ingrédients secs en remuant rapidement.

Remplir les moules à moitié, mettre au four, laisser cuire 20 à 30 minutes jusqu'à ce que les muffins soient gonflés et dorés. Vérifier la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sans pâte collante.

Ne pas ouvrir le four pendant les 20 premières minutes.

Sortir le moule du four, laisser reposer les muffins quelques minutes avant de les démouler sur une grille.

A déguster tiède ou complètement refroidi, à l'apéritif, en repas rapide ou pour accompagner une salade de crudités.