

Muffins à la Musquée de Provence



Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200g de musquée de provence
- 30 cl de lait entier
- 1 oeuf
- 60g de sucre en poudre
- 250g de farine
- 120g de beurre
- 1 sachet de levure
- sel

Préparation :

1. Laissez le beurre et le lait reposer à température ambiante
2. Séparez le blanc du jaune puis monter les blanc en neige avec une pincée de sel
3. Dans un saladier, passer la farine au tamis, ajouter la levure, une pincée de sel, le lait et le jaune d'oeuf
4. Laisser reposer 1 heure
5. Epluchez, épépinez, coupez la courge en dès et faite la cuire dans une casserole avec une pincée de sel et un grand verre d'eau
6. Porter à ébullition et laisser cuire 10 à 15 minutes
7. Lorsque la courge est cuite, égoutter et passer au mixer
8. Préchauffer le four à 200°C
9. Incorporer ke sucre et la beurre à la pâte faite auparavant
10. Ajouter la purée de musquée et les blancs en neige
11. Beurrer des moules à muffins et remplissez-les aux 2/3
12. Mettre au four 15 minutes

Muffins à la Musquée de Provence

13. Sortez-les et démouler
14. Remettre au four 5 à 10 minutes pour qu'il finisse de dorer