|  |
| --- |
|  |
| shim   |  |  | | --- | --- | | eam069 | Muffins à l'orange  Pour 6 personnes  Préparation : 20 min  Cuisson : 25 min |   Ingrédients :   * 250 g de farine de froment * 2 oranges * 30 cl de lait * 200 g de sucre en poudre * 1 oeuf * 60 g de beurre * 1 sachet de levure chimique * 1 pincée de sel   Préparation : Prélevez le zeste des oranges avec un économe et émincez-les finement. Pressez le jus des oranges.  Mettez les zestes dans une casserole, ajoutez 100 g de sucre et le jus d’orange. Portez à ébullition et laissez cuire doucement jusqu’à ce que les zestes soient confits. Retirez du feu et réservez.  Coupez le beurre en parcelles dans un saladier et laissez-le ramollir.  Versez le lait dans une casserole et faites tiédir à feu doux. Tamisez la farine et mélangez-la au reste de sucre et au sel. Séparez le blanc du jaune d’oeuf et ajoutez le jaune dans le saladier. Mélangez bien en versant doucement le lait tiédi au fur et à mesure, jusqu’à l'obtention d’une pâte homogène. Couvrez d’un linge et laissez reposer 2 h.   Préchauffez le four th 7 (210°C). Chemisez des petits moules à bords hauts de papier sulfurisé et beurrez-les.  Ajoutez le beurre ramolli, le sucre et les zestes dans la pâte et mélangez bien.  Montez le blanc en neige et incorporez-le à son tour délicatement.  Versez la pâte dans les moules et enfournez.  Faites cuire 25 min environ. Vérifiez la cuisson avec la lame d’un couteau.  Démoulez les muffins sur une grille et laissez-les refroidir avant de servir. |