

Muffins au potiron

Il vous faudra: (pour une douzaine de muffins)

- 250g de potiron en purée
- 1 oeuf
- 30g de farine de chataîgnes
- 80g de flocons d'avoine
- 60g de farine d'épeautre
- 70g de sucre roux
- 1 pincée de sel
- 60g de pépites de chocolat
- 1 cuillère à café de zestes d'oranges
- 1 belle cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 peu de jus de citron
- 1 cuillère à café d'épices à Pumpkin pie (cannelle, gingembre, clou de girofle, noix de muscade). Si vous n'en avez pas pensez aux épices à pains d'épices.
- 12 cerneaux de Noix de pécan
- Amandes grossièrement concassées

Au boulot:

Mélangez vos farines, ajoutez la purée de potiron, les épices, les zestes d'orange puis le sucre . Ajoutez l'oeuf et les pépites de chocolat. Vous obtenez une pâte assez épaisse. Ajoutez un peu de jus de citron pour activer le bicarbonate.

Versez dans vos moules à muffins. Poser un cerneau de noix de pécan sur chaque muffin ainsi que quelques amandes grossièrement concassées.

Et hop 20 mn au four à 180°.

Allez à vous de jouer et bonne dégustation !