

## **MUFFINS DE SWEET POTATO AUX ÉCLATS DE NOISETTES** **(Recette de la Ferme de la Motte à 41370 Talcy)**

### **Ingrédients pour 15 muffins :**

1 courge "sweet potato" de 250 g environ  
100 g de poudre de noisettes  
50 g de farine type 45  
25 g de farine de châtaignes  
1/2sachet de levure chimique  
30 g de miel "toutes fleurs"  
30 g de sucre cristallisé vanillé "maison"  
1 cuillère à café de vanille liquide  
1 œuf  
20 g de beurre  
Une dizaine de noisettes sans peau

Bien laver la courge sweet potato, sans l'éplucher. La couper ensuite en deux, enlever les graines et faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

Pendant ce temps faire fondre les 20 g de beurre, concasser les noisettes et mettre le four à chauffer à 185°.

Réduire la sweet potato cuite en purée après avoir retiré la peau. En prendre 200 g et lui ajouter en fouettant l'œuf et le sucre cristallisé vanillé "maison". Ajouter ensuite à cette purée, le miel, le beurre fondu, la levure chimique, la poudre de noisettes, les deux farines et la vanille liquide. Bien homogénéiser le mélange obtenu.

Verser cette préparation dans une plaque de 15 moules à muffins (*format "Gastronorme GN1/3" de 300 x 176 mm*) et mettre à cuire au four à 180° pendant 30 minutes.

Servir ces muffins de préférence tièdes.