

# Les muffins à la farine de châtaigne pomme et raisin

## Ingrédients :

- 60 g de farine de châtaigne
- 90g de farine de blé
- 1 œuf
- 1 grande tasse de lait
- 40 g de beurre fondu
- 70 g de sucre de roux
- 2 pommes fruitées type Ariane coupées en très petits morceaux
- 1 tasse de raisin
- 1/2 sachet de levure
- 1 c à café de cannelle en poudre

## Préparation :

1. On préchauffe le four à 180°
2. Dans un saladier on mélange tous les éléments secs
3. Dans un bol on mélange tous les éléments liquides
4. Ensuite on verse lentement le bol de liquide dans le saladier
5. On mélange lentement sans faire de grumeaux
6. Ensuite on rajoute les fruits
7. Finalement on verse le tout dans des moules à muffins
8. On enfourne pendant 15 à 20minutes
9. On enfonce un couteau dans un muffin, si le couteau ressort propre, les muffins sont cuits !



La châtaigne est le fruit comestible du châtaignier. Récolte de mi-septembre à début novembre. On appelle marrons certaines châtaignes produites par des variétés de châtaigniers à fruits non cloisonnés, sélectionnées pour la taille des fruits et leur saveur. Aujourd'hui plutôt délaissée, la châtaigne fut longtemps la base de l'alimentation humaine dans des régions entières. La bogue est l'enveloppe hérissée de piquants qui protège les fruits.

### Farine de Châtaigne

Produit traditionnel Corse, la farine de châtaigne est à la base de nombreux plats culinaires corses. Après avoir été cueillies et décortiquées, les châtaignes sont placées dans un séchoir, où un feu savamment dosé les déshydrate pendant plusieurs jours.

Elles prennent ensuite le chemin de nos vieux moulins ou elles sont broyées en une fine farine légère et parfumée.

- décortiquer les châtaignes; sécher au four; moudre ensuite pour obtenir une farine;
- plus foncée et plus douce que la farine de blé, on l'utilise dans la confection des pains, des gâteaux, des beignets, des crêpes



## La pomme

La pomme est le fruit du pommier, arbre fruitier largement cultivé. L'étude de la culture des pommes constitue une partie de la pomologie, la pomologie englobant tous les fruits à pépins. La pomme est comestible et a un goût sucré ou acidulé selon les variétés. Généralement, on distingue trois types de pommes alimentaires : les pommes à cidre, les pommes de table ou pommes à couteau et les pommes à cuire qui appartiennent à un des deux premiers types mais supportent bien la cuisson. Ces trois types sont issus d'une espèce qui compte plus de 20 000 variétés à travers le monde.