

Muffins au citron vert, lait de coco et rhum

Ingrédients :

Pour la garniture

* 1 beau citron vert * 50 g de sucre

Pour la pâte

* 250 g de sucre	* 4 œufs entiers
* 300 g de farine	* 8 g de levure chimique
* 100 g de lait de coco	* 50 g de lait
* 170 g d'huile	* 5 cuillères à soupe de rhum
* 1 pincée de sel	* de la noix de coco en poudre

RECETTE :

A l'aide d'un couteau économe prélevez les zestes de citron vert sans prendre la peau blanche qui est très amère. Hachez-les finement et placez-les dans une petite passoire, faites couler par-dessus 50 cl d'eau bouillante puis refroidissez-les sous l'eau courante

Faites bouillir un instant les 50 g de sucre avec 25 g d'eau, ôtez du feu et laissez refroidir, plongez les zestes dans ce sirop et laissez reposer 30 mn environ

Pendant ce temps faites la pâte, dans un saladier battez un moment le sucre, les œufs avec les zestes de citron et leur sirop. Ajoutez la farine la levure puis le lait de coco et le lait. Mélangez bien puis incorporez l'huile le rhum et le sel. Agitez la pâte avec un fouet à main pour qu'elle soit bien lisse

Faites préchauffer le four à 175° (th 6-7)

Remplissez les moules de cette pâte, saupoudrez de poudre de noix de coco puis enfournez 25 mn si la surface de muffins se colore trop vite recouvrez-les d'un papier alu. Démoulez et laissez refroidir sur une grille