

Muffins à la rhubarbe et crumble aux amandes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

60 grammes de farine (un peu pour le(s) moule(s))
100 grammes de sucre
2 cuillères à soupe de cassonade
1⁄2 citron (écorce, râpé)
1⁄2 cuillerée à thé fleur de sel
2 gouttes d'extrait d'amande
4 cuillères à soupe de beurre (en morceaux)
1 tasse d'amandes effilées
3 noisette de beurre
360 grammes de farine
2 cuillerées à thé de poudre à lever
1⁄2 cuillerée à thé fleur de sel
1⁄4 cuillerée à thé bicarbonate
1 petit bocal de crème aigre
200 grammes de sucre
100 grammes de cassonade blonde
110 grammes d'huile d'arachide
2 cuillères à soupe œufs
1 sachet de sucre vanillé
2 tiges de rhubarbe (épluchées et coupées en morceaux)

Méthode de préparation

1. **Réalisez d’abord le crumble. Dans un bol, versez la farine, les deux types de sucre, le zeste de citron, le sel et l’arôme d’amande. Mélangez du bout des doigts pour obtenir des petits amas. Incorporez les amandes effilées et réservez au réfrigérateur.**

2. **Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez 2 petits (2 x 6) ou 1 grand (12) moule(s) à muffins. Saupoudrez d’un peu de farine.**

3. **Dans un bol, mélangez 300 g de farine, la levure chimique, le sel et le bicarbonate.**

4. **Dans un autre bol, mélangez la crème épaisse, les deux types de sucre, l'huile, les œufs et le sucre vanillé. Versez cette préparation sur les ingrédients secs et remuez brièvement. Mélangez dans un autre bol le reste de la farine et les morceaux de rhubarbe, puis ajoutez le tout à la pâte. Versez la préparation dans les empreintes à muffins.**

5. **Saupoudrez de crumble. Enfournez 30 minutes. Laissez refroidir 10 minutes avant de démouler.**