

FICHE DE RECETTE

Mini muffin Damien Poncelet

Type de recette	Dessert
Nombre de portions	12
Temps de préparation	10
Temps de cuisson	20
Temps de refroidissement	10
Coût matières total (HT) :	2,69 €
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	0,2200 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Œufs	Pce	2	0,27	0,54
Pommes	Kg	0,225	3	0,68
Sucre de canne	Kg	0,15	1,65	0,25
Farine	Kg	0,25	2	0,5
Baking powder ou poudre à lever	Kg	0,005	12	0,06
Yaourt	Kg	0,115	4	0,46
Huile végétale	L	0,06	3,4	0,2
Sel	Gr	3		
TOTAL				2,69 €
<u>Amélioration possible</u>				
Beurre	kg	0,05	6,5	0,32
Sucre de canne	Kg	0,05	1,65	0,08
Farine	Kg	0,05	2	0,1
Flocons d'avoine	Kg	0,05	2,6	0,13

1. Parer les pommes, détailler en petits cubes. Si les pommes sont bio, ne pas les éplucher mais bien les nettoyer.
2. Mélanger l'huile, le sucre et les œufs et battre jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
3. Ajouter les pommes, la poudre à lever, le sel et le yaourt.
4. Ajouter la farine. Puis disposer la pâte dans des moules à muffins.

Amélioration possible :

Saupoudrer les muffins de pâte à crumble aux flocons d'avoine.

Pour ce faire, mélanger le beurre, la farine, le sucre et les flocons d'avoine.

Enfourner les muffins dans un four à 170° pendant 15 à 20 minutes.



