

Muffins à la rhubarbe, quatre épices et pépites de chocolat

Aaaahhh, enfin une nouvelle recette !!! J'ai enfin réussi à me réorganiser un peu pour faire à nouveau la popote dans ma **nouvelle jolie cuisine** ! Il reste encore de cartons à déballer bien sûr, mais l'envie de manger des gâteaux faits maison était bien plus forte que le besoin de finir de ranger ces cartons !

J'ai trouvé une recette tip top de petits gâteaux*, qui allie mes parfums préférés : la **rhubarbe**, le **chocolat** et la **cannelle**. A la base, la recette devait donner 4 petits gâteaux fins, à la badiane et au miel, réalisés dans des cercles individuels. Au final, je me suis retrouvée avec **12 énormes muffins**, dont la recette n'avait plus grand chose à voir avec la recette de départ car je n'avais pas suffisamment de miel, pas de badiane... J'ai donc remplacé le **miel** par du **sucre en poudre** et du **lait** au pif, et j'ai remplacé la badiane par la **cannelle**, j'ai mis **plus de pépites de chocolat** (rien de bien étonnant n'est-ce pas), et je me dis que j'aurais aussi dû mettre plus de **rhubarbe** !

Moi gourmande ?? Non non pas du tout.. Je ne vois vraiment pas ce qui vous fait dire ça... Mais alors vraiment pas !^^



Préparation : 35 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 12 gros muffins :

120 g de rhubarbe (soit environ 4 petits carrés de rhubarbe par muffins)

330 g de farine

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1 cuillère à café de quatre épices

120 g de beurre pommade

30 g de miel

200 g de sucre en poudre

3 œufs

70 ml de lait (demi-écrémé pour ma part)

90 g de pépites de chocolat noir



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Coupez les extrémités des tiges de rhubarbe. Enlevez ensuite les fils sur toute la longueur des tiges, à l'aide d'un couteau. Puis nettoyez la rhubarbe sous l'eau.
2. Coupez les tiges en petits carrés avec une simple paire de ciseaux et réservez-les.
3. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure chimique avec la cannelle et les quatre épices.
4. Dans un autre saladier, fouettez au batteur électrique le beurre, préalablement ramolli au micro-ondes, avec le miel et le sucre en poudre. Ajoutez les œufs entiers.
5. Versez le mélange sec (farine/levure/épices) dans le saladier contenant les œufs.
6. Ajoutez le lait et mélangez le tout afin d'obtenir une pâte onctueuse. Incorporez les pépites de chocolat et mélangez une dernière fois.
7. Dans des moules à muffins (en silicone pour ma part, sinon pensez à les beurrer), répartissez la préparation, puis déposez sur le dessus environ 4 petits carrés de rhubarbe.
8. Enfournez les muffins pendant 25 minutes, et laissez-les tranquillement refroidir avant de les démouler.

* Recette trouvée sur le blog de [ChefNini](#).