

## Muffins au caramel beurre salé et Spéculoos, nappage au caramel

Il y a quelques temps, j'ai reçu un panier bien garni de la part de [Vahiné](#). Et étant donné que j'utilise ces produits très régulièrement pour la pâtisserie, j'ai eu tout de suite plein d'idées de recettes pour tout utiliser. Entre les pistaches, les chunks et le coulis de fruits de rouges, un produit m'a particulièrement attiré : le **nappage au caramel goût beurre salé de Vahiné**. En effet, ces derniers temps, j'ai fait pas mal de tentatives pour réaliser un caramel, mais tout se solde systématiquement par un échec. Je crois que le caramel ne m'aime pas, alors que moi j'adore le caramel pourtant ! Donc voilà, forcément, quand j'ai vu qu'il y avait dans le panier cette **sauce au caramel**, j'ai enfin pu réaliser une recette qui me faisait très envie depuis bien longtemps : Des **petits muffins aux Spéculoos et au caramel beurre salé**, servis avec le **nappage au caramel**. Des muffins tout moelleux et très gourmands comme je les aime... Si bien sûr vous n'avez pas ce nappage au caramel chez vous, vous pouvez préparer vous-même cette sauce, enfin sauf si vous êtes fâchés avec le caramel !^^



**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 10 min**

### **Ingrédients pour 6 muffins :**

50 g de beurre demi-sel

50 g de sucre en poudre

2 œufs entiers

70 g de farine

5 Spéculoos réduits en poudre

70 g de nappage caramel goût beurre salé de Vahiné ou une sauce caramel maison





**Préparation :**

1. Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7). Dans un bol, faites fondre au micro-ondes le beurre demi-sel coupé en morceaux.
2. Dans un saladier , mélangez le sucre en poudre et les œufs entiers puis fouettez avec un batteur électrique ou votre robot.
3. Ajoutez 70 g de nappage caramel Vahiné (ou votre sauce caramel maison tiède) et le beurre fondu.
4. Incorporez enfin la farine et la poudre de Spéculoos. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Versez la pâte dans des moules à muffins (beurrés s'ils ne sont pas en silicone) ou dans des caissettes en papier, jusqu'au 3/4 environ.
6. Enfournez ces muffins pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le cœur des muffins soit cuit (mais encore mou).
7. Attendez 5 minutes avant de démouler vos muffins, puis dégustez-les tièdes avec un peu de nappage au caramel...

Si vous n'avez pas eu la chance de goûter au nappage caramel de Vahiné, vous pouvez bien évidemment réaliser votre sauce caramel vous-même.  
Voici donc la recette !



**Ingrédients pour la sauce au caramel :**

- 3 cuillères à soupe d'eau
- 110 g de sucre en poudre
- 10 g de beurre coupé en morceaux
- 20 g de lait demi-écrémé
- 35 g de crème liquide
- 5 biscuits Spéculoos réduits en poudre (facultatif)

**Préparation de la sauce caramel :**

1. Dans une casserole à fond épais, faites cuire l'eau et le sucre en poudre.
2. Quand le sucre devient couleur caramel, incorporez le beurre et fouettez le mélange.
3. Parallèlement, faites chauffer le lait et la crème liquide.
4. Une fois que le beurre est bien incorporé dans le caramel, ajoutez le lait et la crème chaude puis fouettez bien.
5. Ajoutez enfin si vous le souhaitez la poudre de Spéculoos, remélangez puis laissez tiédir à température ambiante avant de l'incorporer dans votre pâte à muffins.

