

*Muffin Sucrine du Berry  
et cranberries*



# Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à  
l'abbaye de Noirlac  
28 mai 2019



Recette de la  
classe de 5<sup>ème</sup> SEGPA du  
collège Jean Moulin  
St Amand Montrond (18)

Contact : Alexandre Bedon  
ce.0180722m@ac-orleans-tours.fr



## Muffin Sucrine du Berry et cranberries

pour 4 personnes :

- 100 g de sucrine du Berry
  - 50 g de sucre
  - 40 g de farine
  - 1/2 sachet de levure chimique
  - 1 trait de vanille liquide
  - 25 g de beurre fondu
  - 30 ml de lait
  - 50 g de cranberries
- Pour le caramel : 50 g de sucre, 5 cl de jus d'orange

Faites cuire la sucrine dans l'eau, puis mixez-la.

Faites tremper les cranberries dans de l'eau froide.

Mélangez le sucre, la farine, la levure, la vanille et le beurre. Ajoutez le lait petit à petit.

Hachez grossièrement les cranberries et ajoutez-les avec la purée de sucrine dans la préparation.

Beurrez et farinez quatre moules à muffins, puis remplissez-les aux 3/4.

Faites cuire à 180°C pendant 15 minutes.

Pendant la cuisson, préparez le caramel dans une casserole : 50 g de sucre et un peu d'eau. Quand le caramel est bien blond, déglacez avec le jus d'orange, chauffez jusqu'à obtenir un mélange homogène, et laissez refroidir.

Napez le muffin avec un peu de caramel et dégustez.

