

A top-down photograph of a wooden table with several white plates of red, round muffins. Each muffin is filled with a yellow, chunky filling, likely yellow choux. To the right, there are two yellow and white striped straws and a whole yellow choux vegetable. In the bottom left corner, there is a small pile of yellow choux. The text 'Muffins au Chou-navet jaune de Saint-Marc' is overlaid in a white, elegant script font.

Muffins au Chou-navet jaune de Saint-Marc

Les jeunes réveillent LES TRÉSORS VIVANTS

5^{ème} édition des rencontres
culinaires de l'école inclusive



ACADÉMIE
D'ORLÉANS-TOURS

Liberté
Égalité
Fraternité

www.tresorsvivantsducentre.com

RECETTE DES 3^{ÈME} SEGPA
DU COLLÈGE ROSA PARKS
À CHÂTEAUROUX

CRÉDIT PHOTO : JULIE BÉAL



Région
Centre-Val de Loire



CONSEIL NATIONAL
DE LA MISSION
INCLUSIVE



Notre
école,
faisons-la
ensemble



Muffin de chou-navet jaune de St Marc et chou-navet confit

Appareil à muffin :

- 100 g de chou-navet jaune de St Marc
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 40 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 5 gouttes d'amande amère
- 25 g de beurre fondu

- 30 ml de lait entier
- 1 citron (pour le zeste)
- colorant (facultatif)

Chou-navet confit :

- 50 g de chou navet
- 50 g de sucre

Préchauffez le four à 180 °C. Faites cuire le chou-navet dans l'eau et mixez le. Dans un cul de poule faites blanchir l'œuf et le sucre, ajoutez le beurre fondu et le lait, mélangez. Incorporez sans insister la farine et la levure. Chemisez 4 moules à muffins et remplissez les au 3/4.

Faire cuire à 180°C pendant 12 à 15 minutes.

Pendant ce temps, coupez 50 g de chou-navet en très petits cubes et faites cuire avec 50 g de sucre.

Démoulez les muffins et placez quelques cubes de chou-navet confit sur le sommet.

