|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | 279c76ad-69c5-4bbc-b0fd-1dc47364ba98 | | **Ingrédients :** 200 g de farine 6 tranches d'ananas au sirop 100 g de sucre roux 50 g de beurre 10 cl de lait 1 oeuf 1 c. à soupe de rhum blanc 1/2 sachet de levure chimique 1 pincée de sel | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Muffins martiniquais** | | | | **Pour 6 personnes Préparation : 20 min Cuisson : 25 min** | | | |  | **Préparation :** Préchauffez le four th.6 (180°C). Coupez les tranches d'ananas en petits morceaux. Mélangez 5 cl du sirop des ananas avec le rhum. Dans un saladier, tamisez la farine, la levure, le sel et le sucre roux. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Battez l'oeuf entier avec le lait puis ajoutez le beurre fondu tiédi, en battant toujours. Versez cette préparation dans la farine, doucement, en fouettant sans arrêt. Ajoutez ensuite les morceaux d'ananas et le sirop au rhum, en fouettant toujours. A l'aide d'un pinceau, beurrez des moules à muffins en papier sulfurisé et remplissez-les aux 2/3 de pâte. Enfournez et faites cuire pendant 25 min. Sortez les muffins du four. Laissez-les tiédir avant de servir. |  | |