



# MUFFINS POMMES ET CITROUILLE, CROUSTILLANT AUX PACANES

Préparation 20 minutes  
Cuisson 25 minutes  
Rendement 10 gros muffins

Particularités   

La texture moelleuse qui rencontre le croustillant aux pacanes, c’est un moment de grâce qu’on veut apprécier à chaque bouchée. Avec ses petites tranches de pomme grillées sur le dessus, ce muffin obtient une note parfaite pour la présentation.



## INGRÉDIENTS

### Croustillant aux pacanes

- 1/3 tasse (80 ml) de farine tout usage sans gluten ou ordinaire\*
- 1/3 tasse (80 ml) de pacanes hachées
- 1/3 tasse (80 ml) de [flocons d’avoine à cuisson rapide sans gluten](#)
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de sel
- 1/4 tasse (60 ml) de sucre d’érable ou de cassonade
- 1/4 tasse (60 ml) de margarine végétale

### Muffins pommes et citrouille

- 3/4 tasse (180 ml) de [farine tout usage sans gluten](#) ou ordinaire\*
- 3/4 tasse (180 ml) de [poudre ou de farine d’amandes](#)
- 3/4 tasse (180 ml) de [flocons d’avoine à cuisson rapide sans gluten](#)
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de sel
- 1 œuf
- 1/2 tasse (125 ml) d’huile d’olive
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d’érable
- 1/2 tasse (125 ml) de purée de citrouille du commerce
- 2 c. à thé (10 ml) de vanille
- 1 petite pomme, pelée et râpée  
+ 1 pomme, tranchée très finement, pour garnir

### Croustillant aux pacanes

1. Dans un petit bol, bien mélanger tous les ingrédients du croustillant avec les doigts, afin que les ingrédients secs soient bien intégrés à la margarine. Réserver.

### Muffins pommes et citrouille

1. Préchauffer le four à 350 °F et placer la grille au centre. Chemiser les cavités d’un moule à muffins de caissettes en papier ou graisser les cavités.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre d’amandes, les flocons d’avoine, la cannelle, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, à l’aide d’un batteur électrique, battre l’œuf, l’huile d’olive, le sirop d’érable, la purée de citrouille, la vanille et la pomme râpée.
4. Incorporer les ingrédients secs, toujours au batteur électrique.
5. Répartir le mélange dans le moule à muffins. Répartir le croustillant sur le dessus des muffins. Garnir chaque muffin de 3 tranches de pomme en les enfonçant légèrement dans le mélange.
6. Cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre d’un muffin en ressorte propre.

\* Pour obtenir un résultat optimal, j’utilise la farine tout usage sans gluten La Merveilleuse, de Cuisine L’Angélique, ou la farine à pâtisserie 1 pour 1 sans gluten, de Bob’s Red Mill. Si vous n’avez pas d’intolérance au gluten, vous pouvez prendre de la farine tout usage ordinaire en respectant la même quantité.