

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



30 MIN



90 MIN



4 P.



CRÉMANT ROSÉ

## Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# MUFFINS À LA RHUBARBE, VANILLE ET ÉPICES

## Ingrédients

- 200g d'eau
- 20g + 50g de sucre semoule
- 1 branche de thym
- poivre & sel
- Quelques gouttes de jus de citron
- Vanille
- 5 tiges de rhubarbe
- 300g de farine type 45
- 15g de levure chimique
- 2 oeufs
- 3 CS de miel
- 250g de lait
- 120g d'huile d'amande douce
- beurre
- amandes effilées

## Sirop de vanille épicé

- Dans une casserole porter à ébullition l'eau et le sucre. Mettre le thym, le poivre la vanille et quelques gouttes de citron. Oter la casserole du feu et laisser infuser 5 minutes. A l'issue filtrer le sirop.

## Rhubarbe

- Eplucher la rhubarbe, la tailler en tronçons de 3 cm, les mettre dans une casserole et saupoudrer de sucre. Laisser la rhubarbe dégorger pendant 20 minutes. Verser le sirop filtré sur la rhubarbe et enfourner à 140° pendant 1 heure. A l'issue bien égoutter la rhubarbe.





## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



30 MIN



90 MIN



4 P.



CRÉMANT ROSÉ

## Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

## Pâte à muffins

- Dans l'ordre mettre dans un récipient la farine, la levure chimique et le sel, mélanger, creuser un puits puis ajouter les œufs, le miel et le lait. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter alors l'huile d'amande douce et bien mélanger l'ensemble.

## Finition

- Dans des moules à muffins beurré ou en silicone, verser au fond un peu de la pâte, déposer sur le dessus de la rhubarbe et recouvrir au 3/4 de la pâte à muffins. Tapoter les moules pour faire sortir l'air et finir avec quelques amandes effilées. Enfourner à 180° pendant 25 minutes en vérifiant la cuisson en plantant la pointe d'un couteau au centre qui doit ressortir sèche. Sortir les muffins et les laisser refroidir avant de les démouler.

