

Muffins pavot rhubarbe

Ingrédients :

- 125g de graines de pavot
(en vente en magasin biologique)
- 5 œufs
- 150g de beurre pommade
- 175g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 125g de poudre d'amandes
- 400 à 500g de rhubarbe
- ½ paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel



Préparation :

2 heures avant de commencer, placer les graines de pavot au réfrigérateur et préparer la rhubarbe (cad l'éplucher et la couper en petits cubes et recouvrir de sucre pour la faire dégorger).

Préchauffer le four à 180°C.

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Monter le blanc en neige avec le sel et la levure chimique. Ajouter ensuite les deux cuillères à soupe de sucre et continuer à fouetter.

Couper le beurre en petit cube et le mettre dans un saladier. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger.

Mixer les graines de pavot congelées avec la poudre d'amande pendant 5 minutes.

Incorporer petit à petit et en alternance les blancs en neige et le mélange amande - pavot à la pâte. Ajouter à la pâte.

Verser dans des moules à muffins et enfourner pour 30 à 40 minutes.