

La Maison Cruzilles a collaboré avec le chef clermontois **Gérald Gallur** afin d'imaginer des recettes exclusives. Ensemble, nous avons travaillé des créations originales, spécialement élaborées pour mettre en valeur nos produits et notre savoir-faire.

MUFFINS BERGAMOTE/CEDRAT

Pour 5 muffins de 65 g

Pièces :	5 muffins
Difficulté :	● ● ● Facile
Temps de préparation :	30 min
Temps de cuisson :	15 min

LES INGRÉDIENTS

- 120 g de pâte de bergamote **Cruzilles®**
- 40 g de lait
- 50 g d'huile de tournesol
- 20 g de vergeoise (sucre brun)
- 1 œuf
- 70 g de farine
- 3 g de levure chimique
- Cubes de cédrat **Cruzilles®**

ÉTAPES DE LA RECETTE :

1. Préparer la base liquide

À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer la pâte de bergamote avec le lait, l'huile et la vergeoise jusqu'à obtenir un mélange lisse.

2. Incorporer les ingrédients restants

À l'aide d'un fouet, ajouter l'œuf puis le mélange farine et levure préalablement tamisé. Mélanger juste ce qu'il faut pour obtenir une pâte homogène.

3. Moulage

Répartir la pâte en 5 portions de 65g dans des moules à muffins. Parsemer le dessus de quelques dés de cédrat.

4. Cuisson

Enfourner à 170 °C pendant 15 à 16 minutes.



CRUZILLES SAS

226, avenue Jean Mermoz - 63100 Clermont-Ferrand - France
Téléphone : +33 (0)4 73 14 44 29 - contact@cruzilles.fr

