Muffins au Cassis

Pour une vingtaine de muffins :

- **300 g de farine**
- **250 g de cassis frais ou surgelés**
- **120 g de fromage blanc ou 2 Petits Suisses (type Gervais)**
- **100 g de beurre**
- **100 g de sucre**
- **1 sachet de levure chimique**
- **2 cuillères à soupe de jus de citron**
- **3 œufs**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis l'ajouter dans un saladier au sucre. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange crémeux et légèrement blanchi.

3. Ajouter ensuite les œufs puis le fromage blanc (ou les Petits Suisses) et enfin le jus de citron. Bien mélanger le tout.

4. Incorporer petit à petit la farine avec la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

5. Verser les cassis en 3 fois, en prenant soin de mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

6. Disposer de la préparation dans chaque moule à muffin, jusqu'à arriver à moitié de celui-ci.

7. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à ce que les muffins soient colorés : c'est prêt !

   Ces muffins se dégusteront tièdes ou encore froids après une bonne nuit au réfrigérateur !
   Il est possible de remplacer les cassis par des groseilles ou encore des myrtilles !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !