



Muffin Rhubarbe, lime et noix de coco !

[DESSERTS](#) - [COLLATIONS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 1/2 tasse de rhubarbe coupée
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse de beurre non salé
- 2 oeufs légèrement fouettés
- 2 1/4 tasse de farine tout usage
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de sel
- Zeste de 2 limes
- Jus d'une demi lime

Crumble

- 1/3 tasse de beurre fondu
- 3/4 tasse de farine
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de noix de coco râpé
- 1/4 c. thé de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.

2. Mettre 12 papiers à muffins dans un moule à muffins
3. Dans une casserole, faire chauffer à feu moyen la rhubarbe, la cassonade et le beurre jusqu'à ébullition.
4. Retirer du feu et laisser refroidir.
5. Lorsque la rhubarbe sera refroidie, fouetter le tout avec les œufs.
6. Dans un autre bol, combiner la farine, la poudre à pâte, le sel et le zeste.
7. Ajouter le mélange d'œufs et bien mélanger. Ajouter le jus de lime et brasser pour bien incorporer.
8. Remplir les moules.
9. Mélanger les ingrédients du crumble.
10. Déposer de façon égale sur la pâte à muffin. Presser légèrement pour renfoncer un peu le crumble dans la pâte.
11. Cuire pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.