

# Moules à muffins

 Fiche produit et recette

## Chère cliente, cher client!

Les moules à muffins en silicone sont très souples et antiadhésifs. Les muffins sont ainsi très faciles à démouler et il n'est généralement pas nécessaire de graisser les moules.

Les moules à muffins sont en silicone alimentaire et résistent à la chaleur et au froid. Ils ne se déforment pas, ne débordent pas, peuvent également être utilisés sans plaque de four et sont lavables au lave-vaisselle.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

## L'équipe Tchibo

---

### Remarques importantes

- Les moules sont conçus pour une plage de température de -20 °C à +200 °C.
- Les moules sont uniquement prévus pour être utilisés au four, au micro-ondes

ou au congélateur. Ne les utilisez pas pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four ou de votre micro-ondes.

- Ne découpez pas les préparations directement dans les moules et n'utilisez pas d'objet tranchant. Vous abîmeriez les moules.
- Ne mettez jamais les moules directement sur une flamme, sur des plaques électriques ou sur le fond du four.
- Les moules peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais ne les mettez toutefois pas directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, des taches sombres provenant de graisses peuvent apparaître sur la surface des moules. Ces taches ne sont pas nocives pour la santé et n'altèrent pas la qualité ou la fonction des moules.
- Le matériau des moules peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson par rapport à vos recettes habituelles. Respectez aussi les indications de température et de temps de cuisson fournies par le fabricant de votre four.

## **Avant la première utilisation**

- Nettoyez les moules à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
  - Graissez ensuite légèrement l'intérieur des moules avec une huile alimentaire neutre.
- 

## **Utilisation**

- Avant de remplir les moules, passez-les toujours à l'eau froide.
- Il n'est nécessaire de les graisser que dans les cas suivants:
  - ... avant la première utilisation,
  - ... après un nettoyage au lave-vaisselle,
  - ... si la pâte est sans graisse (p. ex. génoise) ou très compacte.
- Sortez la grille du four et posez-y les moules avant de les remplir pour éviter le problème du transport.
- Avant de démouler les muffins, laissez-les refroidir environ 5 minutes dans les moules, sur la grille du four. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le muffin et le moule.
- Nettoyez les moules de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

# Muffins aux cerises et aux Amarettini

## Ingrédients pour 12 muffins

**Préparation env. 20 min |  
cuisson env. 25 min**

- 200 g de griottes dénoyautées (en bocal)
- 50 g de pâte d'amandes
- 40 g d'Amarettini
- 180 g de farine
- 2 c.c. rase de poudre à lever
- 1 c.c. de cannelle moulue
- 1/2 c.c. de cardamome moulue
- 2 oeufs
- 25 g de sucre
- 1 sachet de sucre à la vanille Bourbon
- 1 pincée de sel
- 220 ml de lait
- 3 c.s. d'huile
- Le zeste d'1/2 orange non traitée
- Sucre glace à saupoudrer

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Rincer les moules à muffins à l'eau froide.
3. Égoutter les cerises dans une passoire.

4. Hacher finement la pâte d'amandes.
5. Emietter finement les Amarettini, le mieux étant de les mettre dans un sachet de congélation et de les écraser au rouleau à pâtisserie.
6. Mélanger la farine, la poudre à lever, les épices, le zeste d'orange et les miettes d'Amarettini.
7. Battre les oeufs, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Incorporer progressivement le lait et l'huile.
8. Ajouter le mélange à base de farine et bien mélanger le tout.
9. Pour finir, incorporer les cerises et les morceaux de pâte d'amandes.
10. Répartir la pâte dans les moules à muffins et faire cuire les muffins sur la grille intermédiaire pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'ils aient pris un aspect brun doré.
11. Laisser refroidir dans les moules. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH  
© 2022 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés

---

**Référence: 635 684**

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)