



## Muffins à la rhubarbe



### Ingrédients (Pour 8 muffins)

- 1 tige de rhubarbe
- 3 œufs
- 1 yaourt ou 70g de fromage blanc ou 10 cl de lait
- 1 jus d'1/2 citron + le zeste
- 170g de farine (ou l'équivalent de 3 pots de yaourt)
- 40g d'huile d'olive (ou 80g de beurre)
- 90g de sucre (ou l'équivalent de 2 pots de sucre)
- 50g de poudre de noisettes ou d'amandes
- 1 sachet de poudre à lever

### Préparation

1. Je préchauffe le four à 180°C (th.6).
2. Je lave, j'épluche et je coupe la rhubarbe en tronçons.
3. Dans un saladier, je mélange les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. J'ajoute le zeste de citron, l'huile d'olive, le yaourt, la poudre de noisettes ou d'amandes, la farine et la poudre à lever.
5. J'y ajoute la rhubarbe coupée en dés. Je mélange à nouveau.
6. Je verse cette préparation dans des moules à muffins.
7. Je fais cuire au four pendant 15 minutes environ, en surveillant la fin de cuisson : je plante un couteau dans le muffin : si la pointe du couteau ressort sèche, c'est que le gâteau est cuit.