

Muffins aux carottes et à l'Aperol

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

350 grammes de yaourt grec entier
220 grammes carottes
3 œufs
75 grammes de sucre
185 ml d'huile d'arachide
175 grammes de farine fermentante
30 grammes de noix de pécan (hachées grossièrement)
50 grammes de sucre impalpable

Pour le sirop d’Aperol :

165 grammes de sucre
80 ml d’eau
60 ml d'aperol

Méthode de préparation

1. **Placez une étamine ou un linge propre dans une passoire. Versez le yaourt dans le linge et repliez celui-ci sur le yaourt. Placez la passoire sur une assiette et laissez le yaourt égoutter toute une nuit au réfrigérateur. Videz l’assiette de temps en temps.**
2. **Tapissez les 6 cavités d’un moule à muffins de papier sulfurisé.**
3. **Épluchez les carottes et trempez les épluchures dans un récipient rempli d’eau glacée. Réservez. Râpez les carottes.**
4. **Fouettez les œufs et le sucre et ajoutez l’huile peu à peu.**
5. **Versez la farine.**

6. **Ajoutez les carottes râpées et les noix de pécan.**

7. **Versez la pâte dans le moule à muffins. Laissez cuire pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 170 °C.**

Préparez le sirop d’Aperol :

8. **Versez le sucre dans un poêlon et ajoutez 80 ml d’eau.**

9. **Ajoutez l’Aperol et portez doucement à ébullition.**

10. **Ajoutez les épluchures de carottes et laissez mijoter à feu doux pendant 8 minutes. Ensuite, laissez refroidir pendant 5 minutes.**

11. **Sortez les épluchures du sirop avec une pince ou une fourchette et réservez-les.**

12. **Nappez les muffins de la moitié du sirop. Attendez 5 minutes, puis démoulez-les et posez-les sur une grille que vous aurez recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer pendant au moins un quart d’heure.**

13. **Mélangez le yaourt égoutté et le sucre glace. Déposez une belle cuillérée de yaourt sur chaque muffin. Garnissez d’épluchures de carottes et du reste du sirop.**