



## Recette de la semaine avec **LE BLEUET**



### Muffins aux bleuets

125 mL	(1/2 tasse) de lait
60 mL	(1/4 tasse) d'huile végétale
1	oeuf, grosseur moyen
15 mL	(1 c. à soupe) d'extrait de vanille
250 mL	(1 tasse) de bleuets frais
375 mL	(1 1/2 tasse) de farine tout usage
125 mL	(1/2 tasse) de sucre
30 mL	(2 c. à soupe) de poudre à pâte
1	pincée de sel



Préchauffer le four à 400° F. Préparer un plateau pour 10 muffins. Dans un bol moyen, placer le lait, l'huile, l'oeuf et la vanille. Bien mélanger. Ajouter la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et mélanger de nouveau. Ajouter les bleuets et brasser jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux. Attention de ne pas trop brasser. Remplir le plateau à muffins au deux tiers avec le mélange et cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient dorés. Insérer un cure-dent pour voir s'il en ressort propre. Laisser refroidir.

**Donne 10 muffins.**