



Latin : *Cantharellus cibarius*  
Français : Chanterelle commune  
Vernaculaire : Girolle

## INGRÉDIENTS

175 g de farine  
1 c. thé de poudre à pâte  
1 pincée de sel  
30 g d'abricots secs coupés en morceaux  
75 g de girolles  
1 c. à café de thym (facultatif)  
1 œuf  
50 g de beurre fondu  
120 ml de lait  
25 g d'amandes effilées

Vous pouvez faire cette recette sans thym, alors vous aurez des muffins que vous pourrez aussi bien manger avec du salé ou du sucré selon votre préférence. Je les aime bien sans aromate et avec de la confiture d'abricots.

## MUFFINS AUX GIROLLES ET AUX ABRICOTS\*

### PRÉPARATION

1. Chauffez le four à 220 °C (425 °F). Huilez (ou beurrez) des moules à muffins.
2. Mélangez la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol. Ajoutez-y les abricots, les champignons, le thym, l'œuf, le beurre et le lait.
3. Brassez bien pour obtenir une pâte épaisse.
4. Remplissez au deux tiers les moules à muffins avec la pâte. Décorez avec les amandes.



5. Faites cuire 12 minutes dans la partie supérieure du four, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
6. Servez les muffins tout chauds et beurrés.

\* Inspiré d'une recette extraite du Larousse Saveurs – Les champignons, p. 140