

# Muffins de pain d'épices aux poires, à l'orange et au chocolat

pour environ 20 muffins

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 200 g de miel
  - 4 g de sel
  - 2 œufs
- 150 g de jus d'orange
  - 2 zestes d'orange
- 150 g de farine de blé
- 150 g de farine de seigle
- 10 g d'épices à pain d'épices
  - 10 g de levure chimique
- ½ boîte de poires au sirop
- 100 g de pépites de chocolat

## Préparation

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

Tamisez la farine de blé avec la farine de seigle, les épices à pain d'épices et la levure chimique.

Egouttez les poires et coupez-les en cubes.

Versez le beurre fondu dans un saladier et à l'aide d'un fouet ajoutez progressivement le sucre, le miel, le sel, les œufs, le jus d'orange, les zestes et les farines tamisées.

Quand la préparation est homogène, incorporez délicatement à l'aide d'une spatule en bois les poires et les pépites de chocolat.

Versez la préparation dans des moules à muffins et remplissez-les aux trois-quarts de leur hauteur.

Enfournez dans un four préchauffé à 160°C pendant 25 min environ.

Vérifier la cuisson des muffins à l'aide d'un couteau : si la lame ressort sèche, vos muffins sont cuits.

**Truc et astuce :** Vous pouvez éventuellement décorer les muffins avec des tranches d'orange.