**Muffins cassis-thé matcha**

Ingrédients : (pour 12 muffins)

Pâte :

- 2 oeufs
- 150 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre
- 5 cl de lait
- 1 càc de levure chimique
- 120 g de cassis (frais ou surgelé)

Crumble :

- 80 g de farine
- 15 g de poudre d'amande
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre roux
- 1 càc bombée de thé matcha

Recette :

Préparez la pâte à gâteau : Fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux. Versez le beurre fondu et le lait. Fouettez et ajoutez la farine et la levure chimique en dernier. Remuez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Répartissez la pâte dans les empreintes à muffins. Déposez le cassis dans les caissettes à muffins en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Préparez ensuite le crumble : Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre, la poudre d'amande, le thé matcha et la farine du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'un genre de sable tout vert.

Répartissez le crumble sur les muffins.

Cuisson :

Faites cuire les muffins pendant 20 mn à 180°. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans un muffin, elle doit ressortir sèche. Sinon, prolongez la cuisson de quelques minutes.

Laissez refroidir les muffins avant de les déguster !

Un vrai délice !

Note : Si vous n'avez pas de thé matcha, pas besoin de le remplacer, laissez le crumble nature.

***http://www.evacuisine.fr/***