 **Muffins de la Sainte Lucie**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/12/Muffins-de-la-Sainte-Lucie-DSCN7589.jpg) **Pour 12** [**Muffins**](http://recettes.de/muffins)

**Mélange aux** [**fruits secs**](http://recettes.de/fruits-secs) **:**  
**- 1 pomme**  
**- 120 g de raisins secs**  
**- 50 g de noisettes**  
**- 1 càc de sucre en poudre**  
**- 1 càc de cannelle**  
**La pâte :**  
**- 25 g de beurre**  
**- 200 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique**  
**- 200 g de sucre**  
**- ½ càc de sel**  
**- 2 œufs**  
**- 160 g (150 ml) de lait**  
**- 1 dosette de safran**   
  
**1 plaque d'empreintes à muffins tapissée (ou non) de moules en papier.**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Le mélange aux fruits secs :**  
Éplucher et épépiner la pomme avant de la couper en petits dés  
Concasser les noisettes.  
Mélanger dans un saladier les dés de pomme, les raisins secs et les noisettes avec le sucre et la cannelle.  
Réserver.

**La pâte :**  
Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.  
Dans un saladier, battre les œufs avec le safran.  
Mélanger avec le lait.  
Dans un autre saladier, mélanger la farine et la levure, le sucre et le sel.  
Faire un puits et y verser le mélange au lait et le beurre fondu.  
Mélanger rapidement à la cuillère pour obtenir une pâte homogène.  
Incorporer le mélange aux fruits et mélanger.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.