

Muffins Vegan tomate-basilic



Je rappelle l'été avec ces muffins (que j'avais fait cet été) Vegan tomate-basilic ! Et l'avantage c'est que ces muffins peuvent très bien se réaliser à cette période car ils ne demandent aucun ingrédient hors saison ! ;) De quoi se faire plaisir avec des saveurs ensoleillées.

Pour environ 12 muffins

Ingrédients:

175g de farine d'épeautre

2c. à soupe de Maïzena

1c. à café d'ail moulu

1,5c. à café de levure chimique

1/2c. à café de sel

Poivre

250ml de lait de soja

1c. à café de vinaigre de cidre

50ml d'huile d'olive

50g de tomates séchées bien égouttées

2c. à soupe de basilic ciselé

1c. à soupe de coulis de tomates

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs.

Dans un autre saladier, mélangez le lait de soja avec le vinaigre et laissez cailler quelques minutes. Ajoutez l'huile d'olive et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Ajoutez la moitié du mélange sec et fouettez pour éliminer les grumeaux. Incorporez le reste et mélangez bien.

Ajoutez les tomates séchées coupées en morceaux, le basilic et le coulis de tomates.

Répartissez la pâte dans des caissettes préalablement placées dans un moule à muffins.

Enfournez pour 25min. A la sortie du four, laissez refroidir avant de déguster.