

# Muffins à l'orange et aux dattes

108 muffins

## Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site [www.nospetitsmangeurs.org](http://www.nospetitsmangeurs.org).

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

Servir un muffin par enfant, accompagné d'un verre de lait de 125 ml (1/2 tasse).

### Rendement de la recette

108 muffins

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

9 moules à muffins

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	182	Sodium (mg)	17
Protéines (g)	5	Lipides (g)	6
Glucides (g)	29	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	3



Québec 



# Muffins à l'orange et aux dattes

108 muffins

## Rendement de la recette

108 muffins

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1,8 L (7,5 tasses)/1 kg	Farine de blé entier	<p><b>MISE EN PLACE LA VEILLE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peser (ou mesurer) les ingrédients secs (voir méthode 2).</li> <li>2. Peser (ou mesurer) les ingrédients humides (voir méthode 3).</li> <li>3. Préparer la purée d'orange et de dattes (voir méthode 4).</li> </ol> <p><b>MÉTHODE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. réchauffer le four à convection à 165 °C (330 °F) ou le four conventionnel à 190 °C (375 °F).</li> <li>2. Dans un grand bol, mélanger la farine tout usage, la farine de blé entier, les flocons d'avoine, la cassonade, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.</li> <li>3. Dans un autre grand bol, mélanger le lait, le vinaigre, l'huile, les oeufs et la compote de pommes.</li> <li>4. À l'aide d'un robot culinaire, réduire en purée les dattes et les oranges puis incorporer aux ingrédients liquides.</li> <li>5. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus (ne pas trop brasser).</li> <li>6. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 60 ml (2 oz), remplir de pâte les moules à muffins préalablement vaporisés d'enduit végétal (ne pas excéder la quantité de pâte contenue dans la cuillère).</li> <li>7. Cuire au four à convection pendant environ 15 min (ou au four conventionnel environ 30 min) ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés.</li> <li>8. Démouler sur des grilles et laisser refroidir.</li> </ol>
1,3 L (5 tasses)/850 g	Farine tout usage	
800 ml (3 1/4 tasses)/750 g	Sucre granulé	
100 ml (1/3 tasse)/95 g	Poudre à pâte	
15 ml (1 c. à soupe)/20 g	Bicarbonate de soude	
20 ml (4 c. à thé)/8 g	Muscade moulue	
20 ml (4 c. à thé)/10 g	Cannelle moulue	
5 ml (1 c. à thé)/2 g	Gingembre moulu	
5 ml (1 c. à thé)/7 g	Sel	
1,25 L (5 tasses)/750 g	Raisins secs	
2 L (8 tasses)/2 kg	Purée de bananes (environ 23 bananes)	
450 ml (1 3/4 tasses)	Huile de canola	
1,9 L (7,5 tasses)	Lait	
12 un.	Œufs	
Quantité suffisante	Enduit végétal en vaporisateur	

