

Banana-Nut Muffin Tops

with Maple-Espresso Glaze and Fresh Fruit Salad

35 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Place 8 tbsp unsalted butter in the freezer for 10 min to harden. Wash and dry all produce.

Bust out

2 medium bowls, measuring spoons, zester, box grater, 2 large bowls, parchment paper, whisk

Ingredients

	2 Person
Banana Sauce	125 ml
Egg	1
All-Purpose Flour	2 cups
Cream	113 ml
Cinnamon	1 tsp
Walnuts	28 g
Icing Sugar	½ cup
Espresso Powder	⅓ tsp
Maple Syrup	2 tbsps
Brown Sugar	100 g
Baking Powder	1 tbsps
Red Grapes	170 g
Clementine	2
Butter*	8 tbsps
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep

- Prepare a parchment-lined baking sheet.
- Whisk together **2 cups flour**, **2 ½ tsp baking powder**, **1 tsp cinnamon**, **⅓ cup brown sugar** and **½ tsp salt** in a large bowl.
- Whisk together **cream**, **egg** and **banana sauce** in medium bowl.
- Remove **butter** from the freezer, then, using the largest side of a box grater, grate **butter**.
- Add **grated butter** to the bowl with **flour mixture**. Stir until **butter** is completely coated in **flour**.



Make fruit salad

- Meanwhile, core, then cut **apple** into ½-inch pieces.
- Halve **grapes**.
- Zest, then juice **half of one clementine**. Peel **remaining clementine** and divide **clementine** into segments. Halve **segments**.
- Combine **1 tsp clementine zest**, **clementine juice**, **apple**, **grapes** and **clementines** in another large bowl. Set aside.



Make batter and bake

- Add **banana mixture** to the large bowl with **flour**. Stir gently until combined.
- Using two large spoons, scoop **batter** onto the prepared baking sheet in **8 large mounds**. (**NOTE**: Don't worry if they don't form perfect circles.)
- Sprinkle **muffin tops** with **remaining sugar** and **walnuts**.
- Bake **muffin tops** in the **middle** of the oven until golden-brown, 15-18 min.



Finish and serve

- Combine **espresso powder** and **2 tsp hot water** in another medium bowl, then whisk until smooth. Add **icing sugar**, **maple syrup** and a **pinch of salt**, then whisk until combined.
- Remove **muffin tops** from the oven and transfer to a wire rack until cool, 10-15 min.
- Divide **muffin tops** and **fruit salad** between plates.
- Drizzle **maple espresso glaze** over **muffin tops**.

Chapeaux de muffins banane et noix

avec glaçage érable-espresso et salade
de fruits frais

35 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Placer 8 c. à soupe de beurre non salé au congélateur pendant 10 min pour qu'il durcisse. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 bols moyens, cuillères à mesurer, zesteur, râpe à 4 côtés, 2 grands bols, papier parchemin, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Compote de bananes	125 ml
Œuf	1
Farine tout usage	2 tasses
Crème	113 ml
Cannelle	1 c. à thé
Noix de Grenoble	28 g
Sucre à glacer	½ tasse
Espresso en poudre	⅓ c. à thé
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Cassonade	100 g
Poudre à pâte	1 c. à soupe
Raisins rouges	170 g
Clémentine	2
Beurre*	8 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un grand bol, fouetter **2 tasses de farine**, **2 ½ c. à thé de poudre à pâte**, **1 c. à thé de cannelle**, **½ tasse de cassonade** et **½ c. à thé de sel**.
- Dans un bol moyen, fouetter la **crème**, l'**œuf** et la **compote de bananes**.
- Retirer le **beurre** du congélateur, puis le râper à l'aide d'une râpe à 4 côtés.
- Ajouter le **beurre râpé** au **mélange de farine**. Remuer jusqu'à ce que le **beurre** soit entièrement recouvert de **farine**.



3 Assembler la salade de fruits

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **raisins** en deux.
- Zester, puis presser la **moitié d'une clémentine**. Peler l'**autre clémentine** et séparer les segments. Couper les **segments de clémentine** en deux.
- Dans un autre grand bol, mélanger **1 c. à thé de zeste de clémentine**, le **jus de clémentine**, les **pommes**, les **raisins** et les **segments de clémentine**. Réserver.



2 Préparer la pâte et cuire

- Ajouter le **mélange de banane** au **mélange de farine**. Remuer délicatement jusqu'à ce que le tout soit homogène.
- À l'aide de deux grandes cuillères, former **8 tas de pâte** sur la plaque à cuisson préparée. (**REMARQUE** : Il n'est pas nécessaire de former des cercles parfaits.)
- Parsemer les **chapeaux de muffins** du **reste du sucre** et des **noix de Grenoble**.
- Cuire au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



4 Terminer et servir

- Dans un autre bol moyen, ajouter l'**espresso en poudre** et **2 c. à thé d'eau chaude**, puis fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène. Ajouter le **sucré à glacer**, le **sirop d'érable** et **une pincée de sel**, puis fouetter jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Retirer les **chapeaux de muffins** du four et les transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent de 10 à 15 min.
- Répartir les **chapeaux de muffins** et la **salade de fruits** dans les assiettes.
- Arroser les **chapeaux de muffins** de **glaçage érable-espresso**.