

## *Muffins aux chanterelles en tube*



250 ml de sucre  
125 g de beurre  
2 œufs  
125 ml de lait  
500 ml de farine  
1 cuillère à soupe de poudre à pâte  
1 cuillère à thé de sel  
20 g de chanterelles en tube séchées

Réhydratez les champignons en les recouvrant d'eau bouillante et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les en réservant le bouillon obtenu, puis émincez-les.

Mélangez le sucre, le beurre fondu, les œufs et le lait.

Ajoutez le sel, la poudre à pâte et la farine et mélangez de nouveau.

Ajoutez les chanterelles et versez dans 12 moules à muffins bien huilés.

Enfournez à 200 °C (400 °F) durant 20 à 25 minutes et servir.