



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

MUFFINS AUX POIREAUX ET AU CHEVRE



FACILE PREPARATION : 15 MIN **CUISSON** : 25 MIN

INGREDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

1 botte de poireaux/2 œufs/50 g de farine de blé/100 g de farine de sarrasin/200 g de fromage de chèvre/20 cl de lait/10 cl d'huile de tournesol/½ sachet de levure chimique/sel fin et poivre

PREPARATION :

Préchauffez votre four à th.6 (180°C).

Nettoyez les poireaux puis détaillez-les en petits morceaux.

Faites-les cuire pendant 20 min à la vapeur.

Dans un saladier, tamisez et mélangez ensemble la farine de blé, de sarrasin et la levure chimique.

Dans un autre saladier, battez à l'aide d'un fouet le lait, les œufs et l'huile de tournesol.

Rassemblez les deux mélanges dans un seul saladier et mélangez-les jusqu'à obtenir une pâte à muffins lisse et homogène.

Coupez le fromage de chèvre en morceaux puis ajoutez-le à la pâte à muffins. Terminez votre pâte à muffins aux poireaux et au chèvre en ajoutant les morceaux de poireaux. Salez et poivrez légèrement.

Versez la préparation dans vos moules à muffins en les remplissant aux $\frac{3}{4}$. Enfourez vos muffins aux poireaux et au chèvre pendant 25 min à th.6 (180°C). A la fin de la cuisson, démouler délicatement.

BONNE DÉGUSTATION !