

Muffins chèvre et poireaux



1 PERS.



Difficulté



Ingrédients

2 poireaux de taille moyenne
1 demi-bûche de chèvre
2 oeufs
50 g de farine de blé
60 g de farine de sarrasin
20 cl de lait
8 cl d'huile de tournesol
5 g de levure
Sel et Poivre

- 1) Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
- 2) Nettoyer le poireau et le couper en petits morceaux. Les faire cuire à la vapeur et laisser refroidir.
- 3) Tamiser la farine de blé et de sarrasin dans un saladier et ajouter la levure.
- 4) Battre à part les oeufs, le lait et l'huile de tournesol.
- 5) Assembler les deux mélanges afin d'obtenir une pâte à muffins lisse et homogène (utiliser un robot si vous préférez).
- 6) Couper le fromage de chèvre en petits morceaux puis l'ajouter à la pâte à muffins et y insérer les poireaux, saler et poivrer.
- 7) Verser la préparation dans des moules en les remplissant au 3/4..Cuire pendant 25 mn

