

# MUFFINS FROMAGE DE CHÈVRE ET PLANTAIN

## Ingrédients pour 8 muffins

| Ingrédient                  | Quantité         |
|-----------------------------|------------------|
| farine                      | 225 gr           |
| Beurre                      | 75 gr            |
| Oeufs                       | 2                |
| ail                         | 1/2 gousse       |
| de fromage frais de chèvre  | 75 gr            |
| Lait                        | 15 cl            |
| de levure chimique          | 2 càc            |
| feuilles de plantain jeunes | 1 grosse poignée |
| sel                         | un peu           |

## Préparation

1. Étape 1 : Préchauffer le four à 180°C. Préparer un moule à muffins. Couper le fromage de chèvre en petits dés. Blanchir les feuilles de plantain et les couper en petits morceaux

---

2. Étape 2 : Dans un bol, mélanger la farine, la levure et le sel fin. Dans un autre bol, battre légèrement les oeufs, ajouter le lait, le beurre fondu, l'ail, le plantain blanchi et coupé et mélanger.

---

3. Étape 3 : Verser ce mélange dans le bol qui contient la farine, le fromage de chèvre et mélanger avec une cuillère, juste assez pour incorporer la farine. Le mélange ne doit pas être lisse mais grumeleux. Remplir les moules aux 3/4 et enfourner pour 20 minutes environ.

---

4. Étape 4 : Pour vérifier la cuisson, insérer une lame de couteau au centre des muffins, la lame doit en ressortir propre. Sortir les muffins du moule et laisser

