

MUFFINS FROMAGE DE CHÈVRE ET PLANTAIN



Ingédients pour 8 muffins

Ingédient	Quantité
farine	225 gr
Beurre	75 gr
Oeufs	2
ail	0.50 gousse
de fromage frais de chèvre	75 gr
Lait	15 cl
de levure chimique	2 càc
feuilles de plantain jeunes	1 grosse poingée
sel	

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 œufs, 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

