

## MUFFINS AUX POIREAUX ET AU CHEVRE

Type de plat **ENTREES**

Pour : 4 Personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Source :

<https://www.cuisineaz.com>

Temps de cuisson : 25 minutes

### Les instructions de préparation :

- ✓ Préchauffez votre four à th.6 (180°C).
- ✓ Nettoyez soigneusement les poireaux puis détaillez-les en petits morceaux
- ✓ Faites-les cuire pendant 20 min à la vapeur. Réservez-les le temps qu'ils refroidissent.
- ✓ Dans un premier saladier, tamisez et mélangez ensemble la farine de blé, la farine de sarrasin et la levure chimique.
- ✓ Dans un second 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. (Vous pouvez éventuellement réaliser cette étape de la pâte à muffins au robot pour qu'elle soit sans aucun grumeau).
- ✓ Coupez le fromage de chèvre en petits 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, laissez vos muffins aux poireaux et au chèvre sur une grille avant de les démouler délicatement.

Les remarques et commentaires :

Cliquez ici pour entrer du texte.

### Il me faut :

- 1 botte de poireaux frais
- 2 œufs entiers
- 50 g de farine de blé (T65)
- 100 g de farine de sarrasin
- 200 g de fromage frais de chèvre
- 20 cl de lait (écrémé de préférence)
- 10 cl d'huile de tournesol
- ½ sachet de levure chimique
- sel fin et poivre du moulin.

La mise en œuvre :



Facile

Le coût de la recette :



Bas

