

Muffins à la verveine et aux mirabelles

Pour 8 muffins

125g de ricotta

115g de farine

1 sachet de levure en poudre

2 œufs

100g de sucre

1 poignée de feuilles de verveine fraîche

110g de mirabelles (dénoyautées)

Préchauffez le four à 190°C.

Ciselez les feuilles de verveine très finement (ou hachez-les)

Dans un saladier mélangez la ricotta et les œufs. Ajoutez la farine, la levure et le sucre, mélangez.

Incorporez ensuite la verveine ciselée et les mirabelles coupées en deux.

Versez la préparation dans des moules et enfournez à 190°C pendant 20 minutes.

Le thé est prêt, les muffins aussi, c'est l'heure de la pause!!