

Recette de mini muffins au comté et ail des ours proposé par Catherine Duong



C'est toujours la période de l'ail des ours dans les champs. Alors une autre idée à partager lors d'une belle randonnée : des mini muffins ultra gourmands, ultra moelleux, qui n'ont pas fait long feu !!

Ingrédients

Pour une vingtaine de mini muffins

- 2 oeufs
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 175 gr de farine T65
- 1 sachet de levure chimique
- 50 gr de comté
- 50 gr de feuilles d'ail des ours
- sel, poivre

Ma touche personnelle : je rajoute ½ cuiller à café de curcuma pour leur donner une belle couleur, booster le gout et apporter ses propriétés anti oxydantes.

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Préchauffer le four à 180°.

Laver les feuilles d'ail des ours, les sécher, enlever la tige si besoin et les ciseler. Réserver.

Râper le comté.

Dans un grand bol, battre les oeufs avec le lait et l'huile d'olive.

Rajouter ensuite progressivement la farine et la levure.

Quand le mélange est bien homogène, rajouter le comté râpé et les feuilles d'ail des ours. Saler et poivrer, bien mélanger.

Verser dans les moules à mini muffins. S'ils ne sont pas en silicone, il faudra les beurrer et fariner au préalable.

Enfourner pour 20 minutes, ils doivent être dorés.

A déguster tièdes ou froids (on peut les préparer la veille pour le lendemain sans problème).