

Muffins au chèvre et à l'ail des ours



QUANTITÉ

6 muffins



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 120g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 oeufs
- 50ml d'huile d'olive
- 70ml de lait végétal non sucré (ou de lait animal si vous préférez)
- 2 cuillères à soupe de pesto d'ail des ours
- 1/2 bûche de chèvre
- 1 cuillère à soupe de parmesan
- sel et poivre



Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine avec le levure, les œufs, l'huile d'olive, le lait, le sel et le poivre. Ajoutez le pesto d'ail des ours, le chèvre coupé en cubes et le parmesan et remuez le tout. Versez la préparation dans des moules à muffins au 2/3.

Faites cuire au four pendant 20 minutes à 180°C. Une fois cuits, laissez-les refroidir puis démoulez-les.