

Muffins au morbier et aux tomates séchées

Pour 8 muffins (une douzaine chez Nadège, cela doit dépendre des moules utilisés):

- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 2 cs de crème fraîche
- 1 cs de lait
- 1 cs d'huile d'olive
- 150 g de morbier
- 6 pétales de tomates séchées
- 2 cs de ciboulette ciselée
- curry
- sel, poivre



Préchauffer le four à 180°.

Dans un premier saladier, mélanger la farine avec la levure.

Dans un second, mélanger les oeufs avec la crème, le lait, l'huile, une bonne pincée de curry, Saler et poivrer.

Détailler le morbier (dont on aura retiré la croûte) en petits cubes et les tomates en petits morceaux. Les ajouter dans le second saladier, ainsi que la ciboulette.

Yerser ce mélange dans la farine et mélanger rapidement sans travailler la pâte (ce n'est pas grave s'il reste des grumeaux). Remplir les empreintes du moule à muffins et enfourner. Laisse cuire 20-25 min (selon les fours).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>