

Muffins aux gésiers de canard confits et au chèvre



Pour 6 muffins:

- 115 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 30 g de parmesan
- 2 rondelles de bûche de chèvre émietées
- 125 g de fromage blanc
- 1 oeuf
- 3 gésiers de canard confits Produits Régionaux
- 1 cs de persil haché
- sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.

Préparer les gésiers: sortir les gésiers de leur graisse (surtout ne pas la jeter!! elle vous servira à d'autres préparations) et les mettre dans une poêle. Laisser fondre à feu doux et lorsque les gésiers sont dépourvus de graisse, les déposer sur du papier absorbant. Laisser refroidir quelques minutes.

Mélanger dans un récipient tous les ingrédients "secs": la farine, la levure, le sel, le parmesan et le chèvre émietté.

Dans un autre récipient, battre l'oeuf avec le fromage blanc, saler et poivrer. Ajouter le persil.

Verser cette préparation dans les ingrédients "secs" et mélanger grossièrement (la pâte ne doit pas être homogène).

Ajouter les gésiers et répartir la préparation dans des empreintes d'un moule à muffins en silicone.

Cuire pendant 25 min. Servir avec une salade.



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