

Muffins oseille, carottes et chèvre



Pour 6 personnes

 15 minutes

 25 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

2 carottes

1 bonne poignée de feuilles d'oseille

50 g de chèvre frais

100 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à café rase de sel

1 cuillère à café rase de poivre

50 g de beurre

100 g de crème fraîche

30 ml d'huile - 1 œuf

1 - Préchauffer le four à 180°C (th.6).

2 - Éplucher, laver et râper les carottes. Les couper en tout petits cubes.

3 - Laver l'oseille. Couper les feuilles grossièrement après avoir enlevé les tiges.

4 - Disposer le tout dans un récipient adapté au four à micro-ondes. Faire cuire 5 minutes à une puissance de 750W.

5 - Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel et le poivre.

6 - Dans un autre, mélanger le beurre fondu, la crème, l'huile et l'œuf. Verser cet appareil au centre du saladier

contenant la farine et la levure et mélanger délicatement.

7 - Couper le fromage en morceaux.

8 - Ajouter les carottes, l'oseille et le fromage à l'appareil tout en continuant de mélanger.

9 - Répartir dans des moules à mini-muffins et enfourner 25 minutes.