



Les recettes

Muffins salés chèvre miel et noisettes



Ingrédients :

- Pour environ 10 muffins
- 150g de farine semi complète
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 10cl de lait végétal aux noisettes
- 100g de chèvre frais
- 1 bûche de chèvre pour un coeur coulant
- 2 cuillères à soupe de miel
- Noisettes en décoration

Préparation :

- Commencez par préchauffer votre four à 180 degrés
- Dans un saladier, faites un puit avec la farine, ajoutez les oeufs et mélangez
- Ajoutez ensuite le lait végétal et la levure
- Rajoutez le chèvre frais et les 2 cuillères à soupe de miel et bien mélanger.
- Versez votre préparation dans des moules à muffins individuels : à mi hauteur coupez une tranche de chèvre et la placer au centre des muffins pour obtenir un coeur coulant.
- Finissez de remplir vos moules de la préparation en disposant sur le dessus des noisettes en décoration.
- Faire cuire à 180 degrés durant environs 35 minutes.

www.melvinapoisson.fr

