

Muffins aux Légumes d'été



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes :

- 12 tomates cerises
- 1/2 oignon
- 1/4 de courgette moyenne
- 1/4 de poivron jaune
- 1/4 de poivron rouge
- 1/4 de poivron vert
- 2 oeufs
- 4 cuillerées à soupe de vin blanc sec
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 6 cuillerées à soupe de farine
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 100 g de comté
- 1 cuillerée à café d'herbes de Provence
- sel
- poivre blanc
- piment d'Espelette

1. Laver les légumes. Couper les tomates en 4. Couper la courgette, les poivrons des trois couleurs et l'oignon en dés d'1/2 centimètre de côté.

2. Couper le comté en petits dés d'également 1/2 centimètre de côté. Réserver.

3. Dans un saladier, battre les oeufs en omelette. Ajouter le vin blanc et l'huile d'olive, battre de nouveau. Y incorporer la farine et la levure et bien mélanger. Saler et poivrer, assaisonner des herbes de Provence et de deux pincées de piment d'Espelette. Ajouter enfin les légumes et le comté, mélanger de nouveau.

4. Verser la préparation dans 4 moules à muffins et passer au four préchauffé à 200°C pendant environ 20 minutes.

Remarque : on peut également faire mariner les légumes coupés en dés dans l'huile d'olive et les herbes de Provence et laisser reposer 1 heure au frais. Les légumes et la marinade seront incorporés ensemble à la préparation.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.vox.com>