

Muffins au Morbier et tomates séchées



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation :** 10 minutes
- ✓ **Cuisson :** 15 à 20 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 10 petits muffins :

- 100 g de farine demi-complète T110
- 50 g de poudre d'amande
- ½ sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 4 cuillères à soupe de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillère à café de curry
- 200 g de Morbier
- 6 demi-tomates séchées
- 40 g de noix
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Coupez les tomates séchées et le Morbier en petits morceaux. Hachez grossièrement les noix.

Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amande et la levure chimique.

Dans un autre saladier, battez les œufs avec la crème, l'huile d'olive et le curry. Salez, poivrez.

Ajoutez les noix, les dés de Morbier et de tomates séchées. Mélangez.

Versez ce mélange sur la farine et mélangez très rapidement sans travailler la pâte. Remplissez des moules à muffins beurrés jusqu'au ¾ et enfournez pour 15 à 20 minutes.

Dégustez les muffins chauds ou tièdes, accompagnés d'une salade verte.

www.audalacuisine.com