

RECETTE

Muffins au bleu d'Auvergne et aux noix

Les ingrédients, pour 12 muffins:

150 g. de bleu



100g. de noix concassées



4 oeufs



1 sachet de levure



quelques brins de ciboulette:



sel, poivre



100g. de farine



3 ou 4 cl d'huile d'olive



3 grosses cuillères à soupe de crème fraîche



Les étapes de la recette:

1 Mélanger dans un saladier: les oeufs, le sel, le poivre, la levure, la farine et l'huile d'olive.



2 Ajouter les noix concassées, le bleu émietté, la ciboulette ciselée et la crème fraîche.



3 Verser dans les moules à muffins



4 Enfourner et cuire environ 25 minutes à four moyen.

