

# Morbier en Muffins



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



## Ingrédients

Fromage : 150g de [Morbier](#) AOC

150g de farine

2 œufs

12 paquet de levure chimique

2 c. à soupe de crème fraîche

1 c. à soupe de lait

1 c. à soupe d'huile d'olive

½ c. à café de curry

6 quartiers de tomates séchées

2 c. à soupe de ciboulette ciselée

Sel et poivre

## Préparation

Faites chauffer votre four à 180°.

Dans un saladier mélangez la farine et la levure.

Dans un autre saladier mélangez les œufs, la crème, le lait, l'huile, le curry, les tomates séchées coupées en petits morceaux, les herbes, le Morbier coupé en petits cubes, le sel et le poivre.

Versez sur la farine et mélangez très rapidement sans travailler la pâte.

Remplissez les moules à muffin beurrés jusqu'au ¾ et faites cuire 25 min.

Dégustez chaud ou tiède accompagnés de roquette