

Valençay-carottes en Muffins



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

Fromage : •1 [Valençay](#) AOC

- 1 oeuf
- 1 yaourt
- 1 pincée de cumin
- sel
- poivre
- 4 cuillères d'huile d'olive
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 70 g de fromage râpé type emmental

Préparation

Battre les oeufs en omelette. Saler et poivrer, ajouter le cumin, le yaourt et l'huile d'olive.

Incorporer la farine, la levure et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Ajouter ensuite les carottes et le fromage râpé, mélanger.

Ajouter en dernier le Valençay émietté grossièrement. Remuer délicatement.

Remplir les empreintes à Muffins de moitié et enfourner environ 30 min dans un four chaud à 150°C.

Servir chaud ou tiède avec une salade verte.