

Muffins salés aux poivrons et au chèvre



Voici de délicieux muffins salés qui marient avec merveille les poivrons et le fromage de chèvre en bûche. Ces muffins salés se feront un malin plaisir à vous accompagner dans vos pique-niques ou ils feront un tabac à vos apéritifs dînatoires ! Parfumés, savoureux, moelleux, ils vous donnent le sourire et vous envoient en vacances dans le Sud.

Pour environ 10 muffins

Ingrédients:

3 oeufs

50g de lait

1 yaourt nature

265g de poivrons en surgelés (De toutes les couleurs et coupés en morceaux)

100g de fromage de chèvre en bûche

150g de farine

1/2 sachet de levure chimique

2 pincées de sel

2 pincées de curry

1 pincée de piment doux

Poivre

Basilic séché

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans une poêle, sans matière grasse faites cuire les poivrons sans les avoir décongelés jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réservez.

Coupez le fromage de chèvre en dés et réservez.

Battez les oeufs avec le yaourt. Ajoutez la farine, la levure chimique, le curry, le piment, le basilic séché, le sel et le poivre. Mélangez bien puis incorporez le lait.

Enfin, ajoutez les poivrons et les dés de fromage de chèvre et mélangez délicatement.

Déposez des caissettes en papier dans des moules à muffins et répartissez-y la préparation.

Enfournez pour 25 à 30min, jusqu'à ce que les muffins soient cuits et bien dorés.

Démoulez et servez chaud, tiède ou froid.