

Muffins au fromage et aux noix



Que diriez-vous à de délicieux muffins en version salé pour un petit repas du soir ou même à emmener pour le pique-nique ? Eh oui ! Aujourd'hui nous sommes le printemps, le beau temps revient, la chaleur aussi, il est donc temps de préparer de bonnes choses facile à transporter et à manger ! Je vous propose donc ces délicieux muffins au fromage et aux noix extraient du magazine marmiton janvier/février. J'ai très légèrement modifié la recette du fait que celle-ci ne mettait que du gruyère râpé et moi j'ai fait moitié gruyère râpé moitié parmesan. Ça donne un petit goût en plus qui est juste délicieux ! De plus le parmesan s'accorde parfaitement avec les noix. On obtient de bons muffins bien moelleux et croquant grâce aux noix !

Pour 12 muffins

Ingédients:

6 brins de ciboulette

3 brins de persil

20cl de lait

75g de gruyère râpé

75g de parmesan fraîchement râpé

2 oeufs

80g de beurre

220g de farine

80g de cerneaux de noix

1/2 sachet de levure chimique

1c. à café de sel

Poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites fondre le beurre 1min au four à micro-ondes, réservez. Hachez grossièrement les noix. Rincez et séchez les herbes, et ciselez-les.

Dans un saladier, mélangez le beurre fondu avec les oeufs, le sel et le poivre. Puis incorporez la farine, la levure chimique et les fromages. Ajoutez le lait et mélangez.

Ajoutez enfin les herbes et les noix grossièrement hachées.

Huilez légèrement 12 moules à muffins et répartissez la pâte dans ces derniers. Enfourez pour 10min puis amenez la température du four à 200°C (th.6-7), et poursuivez la cuisson durant 10min.

Laissez légèrement refroidir avant de démouler.

Les muffins se dégustent chaud ou froid accompagnés de salade.