

## Muffins apéritifs au roquefort et raisins au vin



Apéritifs et amuses bouches **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Apportez une touche d'originalité certaine avec ces muffins apéritifs alliant roquefort et raisins.*

### Ingrédients

- 150 g de roquefort en tranche ou en dés, par exemple de roquefort société®
- 100 g de raisins secs
- 100 ml de vin rouge
- 30 g de beurre doux + 20 g pour beurrer les moules
- 150 g de crème fraîche liquide
- 150 g de farine blanche
- 1 œuf
- 0,5 sachet de levure (soit environ 5 g)

### Préparation

- 1 Placez les raisins dans le vin et faites-les tremper durant au moins une heure.
- 2 Préchauffez votre four à 180°C.
- 3 Faites fondre le beurre.
- 4 Fouettez l'œuf avec la crème et ajoutez le beurre fondu en 3 fois en fouettant continuellement.
- 5 Égouttez les raisins et coupez le roquefort en dés (si vous utilisez une tranche).
- 6 Prenez un grand bol et mélangez la farine et la levure. Ajoutez les raisins et le roquefort.
- 7 Faites un puits au centre et versez dedans le mélange œuf/crème/beurre. Mélangez rapidement jusqu'à formation d'une pâte. Ne travaillez pas trop cette pâte pour ne pas que les muffins durcissent trop par la suite.
- 8 Beurrez les moules à muffin puis déposez 1 cuillère à soupe de pâte dans chacun.
- 9 Enfourez durant 15 minutes. Attendez ensuite 5 minutes avant de démouler et servir.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

