

Muffins aux noisettes et au fromage



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients

- 55 g de noisettes décortiquées
- 120 g de gruyère râpé
- 150 g de farine
- 0,5 sachet de levure
- 3 oeufs
- 2 cs de crème liquide - ou lait
- 4 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Mixez les noisettes rapidement. Veillez au préalable à ce qu'elles soient bien décortiquées.
- 2 Mettez-les dans un récipient avec la farine, la levure et les oeufs. Mélangez bien.
- 3 Incorporez le fromage, l'huile et la crème liquide. Salez et poivrez et continuez de battre jusqu'à obtention d'une petite boule de pâte homogène. Réservez 1 heure au réfrigérateur ou 10 minutes au congélateur.
- 4 Remplissez des moules à muffins (idéalement en silicone) aux 3/4 et enfournez à 200°C (th.6-7) pendant 25 minutes. Démoulez et dégustez tiède ou froid.

Proposé par



Maëva

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

