

Muffins salés tomates, chèvre et noisettes

Ingrédients

1/2 barquette de tomates cerise
1 bûche de fromage de chèvre
3 oeufs
50 ml d'huile
20 ml d'huile d'olive
10 ml de lait
150 gr de farine
1 sachet de levure chimique
30 gr de noisettes concassées
2 pincées d'ail en poudre
sel et poivre **aux baies pour moi**

Battre les oeufs avec le sel, poivre et ail

Ajouter les huiles, le lait, la farine et la levure

Remplir au 3/4 les moules

Garnir chaque moule de 3 à 4 quartiers de tomates

Cuire four chaud 180° pendant 15 mn

Sortir les muffins du four et y déposer une rondelle de chèvre et parsemer de noisettes

Poursuivre la cuisson une dizaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>