

Muffins salés au fromage et tomates séchées.
Pour 4 personnes
(on peut faire des sucrés ou changer les ingrédients)



70 g de tomates séchées coupées en lamelles.

Râper 100g de conté ou autre (parmesan ou beaufort)

Un peu de fleur de thym.

- Mélanger fromage et tomates mettre dans un ravier.

300g de farine + sachet levure chimique (mélanger)

Faire fondre 130g de beurre.

3 œufs battus mélangés à 200g de fromage blanc + 15 cl de lait (remuer)

(Faire un puit dans la farine et remuer doucement sans faire de grumeaux).

Verser l'ensemble tomate dans la pâte.

Verser le beurre fondu et en garder un peu pour beurrer les papillotes.

SEL + POIVRE.

Préchauffer le four à 200° Puis mettre 10 mn en surveillant.

Manger chaud ou froid ou tiède