

MUFFINS AUX CAROTTES, CHÈVRE ET NOIX DE GRENOBLE

Ingrédients : pour 14 muffins

- 2 carottes râpées
- 1 bûche de fromage de chèvre de 200 g (de type Paillot), coupée en cubes (*vous aurez besoin d'une bûchette de 300 g ou de 2 de 125 g*)
- 2 c. à soupe (14 g) de noix de pin (*mis des noix de Grenoble hachées/ 16 g*)
- 2 c. à soupe (30 ml) de tomates séchées émincées
- 10 olives noires dénoyautées et émincées (*mis 12 Kalamata*)
- 2 c. à soupe (30 ml) d'oignon haché finement (*mon ajout*)
- 1 c. à soupe (15 ml) de thym haché (*thym citron pour moi*)
- 1 c. soupe (15 ml) de basilic haché
- 2 petites fleurs de ciboulette effeuillées (*mon ajout/ facultatif*)
- 2 tasses (280 g) de farine tout usage
- 2 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 6 œufs
- 2/3 de tasse (168 g) de yogourt nature (*j'avais du yogourt de type grec à 0%*)
- ¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
- 1 pincée de cumin
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Beurrer les cavités du moule à muffins moyens ou les garnir de moules en papier.
3. Dans un bol moyen, mélanger les carottes avec le fromage, les noix de pin, les tomates séchées, les olives, l'oignon et les herbes. Réserver.
4. Dans un grand bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte.
5. Dans un troisième bol moyen, battre les œufs avec le yogourt, l'huile, le cumin et l'assaisonnement.
6. En remuant, ajouter peu à peu ce mélange liquide aux ingrédients secs. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
7. Incorporer délicatement le mélange de carottes et de fromage.
8. Répartir la préparation dans les moules.
9. Faire cuire au four de 20 à 30 minutes (*27 minutes pour moi*), jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée au centre d'un muffin en ressorte propre.
10. Laisser refroidir 10 minutes sur une grille avant de démouler.

Note : se congèle

Suggestion : au meilleur consommé chaud ou tiède

Source : déclinaison d'une recette Les recettes de Caty

<https://www.lesrecettesdecaty.com/fr/recettes/entrees-et-soupes/muffins-aux-carottes-chevre-et-noix-de-pin/>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le mardi 21 juin 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/06/muffins-aux-carottes-chevre-et-noix-de.html>