

Muffins au Comté et aux Tomates Séchées

Ingrédients pour 6 personnes

- 50 g de tomates séchées à l'huile
- 60 g de comté
- 120 g de farine
- 2 cuillères à soupe de levure chimique
- 1 œuf
- 12 cl de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel



Préparation

Préchauffez le four à 180 °C

Emincez les tomates séchées et coupez le comté en cubes

Tamisez la farine, la levure et le sel dans un saladier

Dans un autre récipient, battez l'œuf avec le lait et l'huile

Mélangez les 2 préparations sans trop travailler la pâte

Ajoutez les tomates et le comté

Répartissez la pâte dans 6 moules à muffin antiadhésifs

Faites cuire au four pendant 25 minutes environ

Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau

Elle doit ressortir sèche

Laissez les muffins quelques minutes dans leur moule avant de les démouler

