

Muffins au curry et Gruyère de France



Durée :
45 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

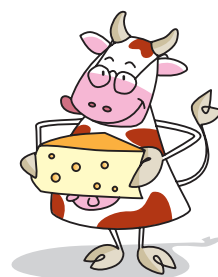
Pour 12 pièces

- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 250 g de farine
- Un demi sachet de levure chimique
- 2 c. à soupe de curry en poudre
- 2 c. à soupe de graines de pavot
- 100 g Gruyère de France râpé
- 10 cl de lait
- 1 pincée de sel
- Matériel : une douzaine de petits moules de 5 à 6 cm de diamètre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sel, les graines de pavot et la poudre de curry.
- Dans un récipient, travaillez le beurre (mou) avec les œufs.
- Ajoutez le mélange farine, levure, sel et poudre de curry. Bien mélangez en ajoutant peu à peu le lait. Ajoutez le Gruyère de France râpé et mélangez à nouveau.
- Remplir les moules au 3/4, saupoudrez avec quelques graines de pavot et un peu de râpé. Laissez cuire 30 min. Dégustez encore tiède.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance