

Muffins blettes - oseille

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10-15 minutes

Ingrédients (pour 20 muffins)

- quelques brins d'oseille
- 200g de blettes (ou épinards frais)
- thym citronné
- 2 œufs
- 220 g de farine
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de lait
- poivre



Préparation

1. Bien laver les blettes ou les épinards. Laver et sécher l'oseille, la ciseler. Puis faire revenir les blettes (ou les épinards) dans une poêle à feu doux avec un filet d'huile d'olive, de l'ail et du poivre.
2. Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
3. Mélanger les œufs et la farine, la levure, l'huile, le lait et le poivre. Ajouter les blettes (ou les épinards) et l'oseille, répartir la pâte dans 20 ramequins en silicone et cuire 10-15 minutes. Servir tiède ou froid.

Astuce : vous pouvez déguster ces muffins accompagnés d'une sauce au fromage blanc (fromage blanc, citron, poivre, purée de sésame (= tahin))