



MUFFINS AU LIVAROT ET GELÉE DE MYRTES

Coût : ★★★★★

Préparation : ⌚ 20 mins

Cuisson : ⌚ 20 mins

Ingrédients :

- 1/2 Livarot AOP
- Gelée de myrtes
- 2 œufs
- 4 c à Soupe d'huile d'olive du midi
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c à café de sucre
- 4 c à Soupe de crème liquide
- sel, poivre du moulin

Préparation

Préchauffez le four à 140°C

Fouettez les œufs avec le sucre, le sel, le poivre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Tout en continuant de fouetter, ajoutez, la crème liquide, l'huile d'olive.

Incorporez la farine à l'aide d'une spatule.

Dans un moule à 12 empreintes que vous aurez beurré et fariné, versez la pâte à muffin dans chaque empreintes et de façon égales (procédez par cuillère, afin d'avoir la même quantité de pâte pour chaque muffin. Pour la cuisson c'est mieux..).

Coupez votre demi Livarot AOP en morceaux. Vous pouvez retirer un peu de croûte si vous le souhaitez.

Placez un morceau de Livarot AOP dans chaque muffin.

Versez une cuillère à café de gelée de myrte (ou tout autre fruit rouge que vous aimez) sur votre pâte à muffin avec morceaux de Livarot.

Placez au four pendant 20 min.

Une fois la cuisson terminée, sortez le plat du four, laissez refroidir un peu.

Démoulez vos muffins. Placez-les sur une assiette de présentation.