



RECETTE

MUFFINS AUX HERBES



SALVIA OFFICINALIS



INGREDIENTS

Pour 6 Muffins:

- › 200 gr de farine 0
- › 8 gr de levure pour gâteaux salés
- › 2 œufs
- › 5 gr de sucre
- › 8 gr de sel
- › 40 gr de beurre
- › 100 ml de lait entier
- › 80 gr de fromage stracchino
- › Saugé
- › Thym
- › Romarin

TEMPS DE PREPARATION

Temps de préparation: 40 min

PROCEDURE

Allumez le four à 180° statique pour qu'il atteigne la température pendant que vous préparez la pâte. Dans un grand bol battez les œufs, le sel et le sucre en ajoutant doucement la farine mélangée avec la levure en poudre. Quand la pâte sera lisse ajoutez le lait et le beurre ramolli, en mélangeant délicatement. Versez le composé dans les papiers à muffins déjà posés dans les moules spéciaux (c'est utile pour ne pas les déformer) et insérez au milieu de chacun un petit morceau de fromage stracchino et quelques feuilles de sauge, de thym ou de romarin. Mettez au four pour 25/30 minutes, contrôlez qu'ils ne soient pas trop dorés en surface et sortez-les du four, en vous laissant envahir par le parfum... de votre potager.