

MUFFINS POTIRON ET ABONDANCE



30 min de préparation
25 min de temps de cuisson

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes :

150 g de farine
1 càs de levure
50 g de poudre de noisette
3 gros œufs
50 ml d'huile
120 ml de lait
150 g de fromage Abondance râpé
(pas trop finement)
1/2 potimarron râpé
1 petit oignon
200 g de lardons fumés
Noisettes (en option)

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Émincer l'oignon

Râper le potimarron

Faire revenir l'oignon et le lardons.

Ajouter la chair de potimarron.

Laisser mijoter en remuant.

Dans un saladier, **mélanger** la farine, la levure, la poudre de noisette et les œufs.

Ajouter l'huile et le lait et **mélanger** afin d'obtenir une pâte homogène.

Ajouter le fromage râpé.

Ajouter le mélange oignon, lardons, potimarron.

Remplir les moules à muffin.

Optionnel : **Saupoudrer** de morceaux de noisettes pour la déco.

Faire cuire 25 minutes à 180°C.