



Muffins salés croustillants

Ingédients

- 250 ml (1 tasse) de farine
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- sel et poivre, au goût
- 2 œufs
- 100 ml (7 c. à soupe) de lait ou de boisson végétale
- 75 ml (1/3 tasse) d'huile ou de margarine
- 125 ml (1/2 tasse) de fromage râpé
- 60 ml (1/4 tasse) de tiges de persil, de coriandre ou de basilic, hachées finement, et quelques feuilles



Tu peux remplacer le fromage par des légumes ou des morceaux de viande cuite ou de tofu.

Étapes de la préparation

Place la grille au centre du four et préchauffe-le à 180 °C (350 °F).



1 Dans un bol, mélange bien la farine, la poudre à pâte, le sel et le poivre. Mets de côté.



2 Dans un grand bol, mélange les œufs, le lait et l'huile à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette.

3 Ajoute le fromage, les tiges d'herbes, puis la farine. Mélange bien.

4 Remplis six moules à muffins aux trois quarts. Pose sur le dessus quelques feuilles pour faire joli. Mets les moules au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte sec.



5 Laisse refroidir les muffins 10 minutes avant de les manger.



Les tiges de menthe, de romarin et de thym sont trop dures pour être mangées.

Fais infuser les tiges de menthe dans de l'eau chaude pour une délicieuse boisson.

Et pour les tiges de romarin et de thym, on peut les mettre dans l'eau de cuisson des pommes de terre ou des pâtes. Elles assaisonneront les aliments pendant la cuisson.