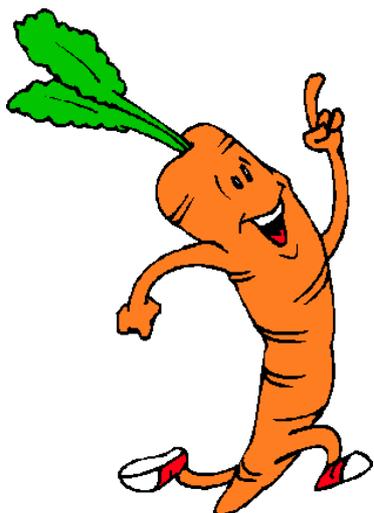


Muffins aux carottes et au fromage de chèvre

Ingrédients

150 g de farine
1 sachet de levure
1 bonne pincée de cumin
3 œufs
125 g de yaourt nature
120 g de fromage de chèvre frais
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 carottes râpées
70 g de fromage râpé (gruyère, comté,)



Préparation :

1. Râper les carottes
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le cumin.
3. Dans un autre saladier, battez les œufs avec le yaourt, le fromage de chèvre frais et l'huile. Mélangez les deux préparations.
4. Ajoutez les carottes râpées, le fromage râpé.
5. Versez la préparation dans des moules à muffin.
6. Enfournez environ 25 min dans le four préchauffé à 180°C

