

## Muffins au bleu, noix et poire

Préparation : 20 à 30 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 12 muffins :

1 poire

80 g de cerneaux de noix

100 g de bleu

6 tomates séchées

De la roquette

Pour la pâte :

300 g de farine

2 sachets de levure chimique

25 cl de lait

100 g de beurre

2 oeufs

Sel et poivre du moulin

Préparer la pâte en mélangeant la farine et la levure dans un saladier. Verser le lait dans un grand bol, lui ajouter le beurre fondu et les oeufs en remuant. Verser le tout dans le saladier avec la farine et fouetter. Assaisonner la pâte de sel et poivre.

Couper le bleu en 12 cubes. Égoutter les tomates séchées et les couper en 2. Peler la poire et la couper en petits dés. Hacher grossièrement les noix.

Ajouter les dés de poire et les noix dans la pâte.

Remplir les moule à muffins au tiers de leur hauteur avec la pâte ( beurrer les moules s'ils ne sont pas en silicone ) ajouter un cube de bleu puis répartir le reste de pâte.

Faire cuire 20 mn à four préchauffé à 180°. Au bout de 20 mn ajouter une demi-tomate séchée sur chaque muffin et poursuivre la cuisson 5 mn.

Démouler et servir chaud ou tiède avec une salade de roquette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>