

Le Muff'AIN au Comté et Bleu de Gex

Francine Lioux – Cheffe du collège de Miribel

Pour 8 personnes :

- 200 g de farine complète
- 180 g de Comté râpé
- 120 g de Bleu de Gex en petits dés
- 4 œufs
- 2 c à c de graines de moutarde noire
- 1 sachet de levure
- 4 c à s d'huile de colza
- 4 c à s de crème fraîche
- 4 pincées du mélange 4 épices
- 50 g de cerneaux de noix
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C (Th. 6)
- Battre les œufs en omelette, saler et poivrer un peu.
- Ajouter (dans cet ordre) la farine, les graines de moutarde, les épices, la levure, la crème fraîche, l'huile, puis le Comté et le Bleu de Gex.
- Bien mélanger.
- Remplir les moules à mini-muffin aux deux tiers, déposer un cerneau de noix et enfourner pour 12 minutes.

Le conseil du chef :
Ces muff'AIN peuvent accompagner la bl'Ain'quette ou se déguster en apéritif.