

Buffet de Fête

Muffins au Roquefort poires et noix

Amuse-bouches - Difficulté moyen -

Pour 4 pers (environ)

- 130 g de Roquefort
- 1 poire bien mûre
- 50 g de cerneaux de noix concassés
- 150 g de farine
- 3 œufs
- 2 cuil à soupe de crème liquide
- sel, poivre, muscade, 1/2 sachet de levure chimique

Réalisation

- 1) Pelez la poire, épépinez - la coupez - la en dés -
- 2) Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, sel poivre et muscade.
- 3) Creusez un puit, versez - y les œufs, la crème, les dés

de poires, les cerneaux de noix et les dés de Roquefort.

Mélanger et verser la pâte dans des moules à muffins.

4) Cuire 20 mn au four préchauffé à 200°C.

Déguster tiède.