



MUFFINS ANTI-GASPI

Ingrédients pour 10 personnes

- 3 œufs
- 150 gr de farine
- 10 gr de levure chimique
- 100 gr d'huile d'olive
- 120 gr de lait demi-écrémé
- 100 gr de gruyère râpé
- 1 botte de ciboulette



Progression

Verser la farine, la levure et les œufs dans un grand saladier et mélanger le tout.

Incorporer au mélange l'huile et le lait tiède.

Mélanger à nouveau pour obtenir un appareil bien lisse et homogène.

Émincer la ciboulette et l'ajouter au mélange, puis le gruyère râpé.

Verser dans des moules au préalablement huilés et mettre. Au four à 180°C, pendant environ 20 minutes.

Le mot du chef

Vous pouvez à tous moments adapter cette recette avec toutes sortes d'aliments, jambons, lardons, courgettes, olives ou autres légumes, etc ...



Chef Olivier CHAPUT

« Les Enfants Cuisinent »