

# Muffin au pâtisson et au chèvre

## DÉLICIEUX

Epater vos amis

### Humm !



## Original EXQUIS

Muffin au pâtisson  
et au chèvre

Préchauffez votre four à 200°C. Epluchez et coupez les pâtissons en morceaux puis râpez-les grossièrement. Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la crème, l'huile d'olive, l'échalote hâchée et incorporez petit à petit la farine afin d'obtenir une pâte homogène. Ajoutez les noix concassées, le fromage de chèvre coupé en dés.

Mélangez et assaisonnez.

Répartissez la préparation dans des moules à muffins et déposez des graines de courges sur chacun. Enfournez pendant 20 minutes.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

150gr de chair de  
pâtisson  
100gr de farine  
2 oeufs  
100gr de chèvre  
2 cas de crème fraîche  
20gr de noix  
Graines de courges  
1 cas d'huile d'olive  
1 échalote  
Herbes de Provence  
Sel  
Poivre

