



12 personnes



15 minutes 25-30 minutes

Muffins au Morbier et oignon

- 150g de fromage (Emmental et Morbier)
- 1/2 bouquet de persil haché
- 1 oignon haché
- 1 oeuf
- 20cl de lait
- 10cl de crème
- 3 CS d'huile
- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- sel

1- Mélangez le lait, l'huile, le persil et l'oignon. Ajoutez la farine et la levure, puis l'oeuf et la crème. Assaisonnez et travaillez le tout à la spatule.

2- Râpez (ou coupez en petits morceaux) le fromage, incorporez-les à la préparation. Verser le tout dans des moules à muffins (beurrés et farinés ou avec des caissettes en papier).

3- Enfournez à 200°C pendant 25-30min, ils doivent être dorés et gonflés.