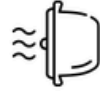


MUFFINS CHÈVRE - ÉPINARDS CRUMBLER



Préparation
15 min



Cuisson
20 min

INGRÉDIENTS

(pour 20 muffins de 50 g)

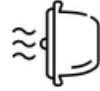
- 150 g de chapelure de pain
- 150 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 100 g d'œuf (~2 œufs)
- 60 g de crème fraîche liquide
- 140 g de lait
- 130 g d'épinard
- 130 g de chèvre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

PRÉPARATION

- Broyer finement ou grossièrement (selon les préférences) votre pain au mixeur.
- Verser l'ensemble des ingrédients de base dans le bol : pain, farine, œuf, crème, lait, levure chimique, sel, poivre et mélanger.
- Ajouter la garniture : épinards cuits et chèvre.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.
- Verser la préparation dans les moules à muffins.
- Cuisson 20 minutes à 180°C.



Préparation
15 min



Cuisson
20 min

INGRÉDIENTS

(pour 20 muffins de 50 g)

- 150 g de chapelure de pain
- 150 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 100 g d'œuf (~2 œufs)
- 60 g de crème fraîche liquide
- 140 g de lait
- 130 g d'épinard
- 130 g de chèvre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

PRÉPARATION

- Broyer finement ou grossièrement (selon les préférences) votre pain au mixeur.
- Verser l'ensemble des ingrédients de base dans le bol : pain, farine, œuf, crème, lait, levure chimique, sel, poivre et mélanger.
- Ajouter la garniture : épinards cuits et chèvre.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.
- Verser la préparation dans les moules à muffins.
- Cuisson 20 minutes à 180°C.

VOTRE RECETTE ANTIGASPI



Il n'y a plus de pain à perdre !



VOTRE RECETTE ANTIGASPI



Il n'y a plus de pain à perdre !

