

Et si on dégustait des...

Muffins au fromage de chèvre, tomates séchées et sirop d'estragon

Par Cath, Blogueuse
<http://pockcath.canalblog.com/>

Ingrédients pour 20 Muffins :

- 400 gr de farine
- 3+1 œufs
- 1 sachet de levure
- 350 gr de fromage de chèvre frais
- 1 pot de tomates séchées 280 gr
- 20 cl de Lait
- 12 cl d'huile (celle du pot de tomates)
- 8 cl de Sirop d'Estragon d'Eloïde



Ouvrir votre pot de tomates et les égoutter en récupérant l'huile !! Dans un saladier battre les 3 œufs et ajoutez-y l'huile des tomates, le lait et le sirop d'Estragon. Salez poivrez puis ajoutez progressivement la farine et la levure. Bien mélanger. Coupez les tomates en 4 puis émiettez le fromage de chèvre frais. Placez vos caissettes à muffins dans un moule à muffins. Ceux-ci se tiendront mieux. Dans chaque caissette répartissez les morceaux de tomates puis une cuillère à café de fromage de chèvre.



Mettre le dernier œuf mélangez et ajoutez le reste du chèvre dans la pâte. Le fait de mettre un œuf au dernier moment fera que les muffins seront plus souples ! Versez une bonne cuillère à soupe de pâte par dessus les tomates et le fromage de chèvre.

Mettre à four chaud 180 ° pendant 20/25mn ... Servir tiède ou froid Ces petits muffins sont pleins de saveurs et avec le dernier œuf rajouté à la fin, cela fait comme pour la pâte à choux ce qui fait que ce sont des muffins et comme des gougères en mm temps.