



Mufins à la mimolette et aux pignons

Ingrédients :

300 grammes de farine
1 sachet levure chimique
200 grammes de yaourt nature
3 oeufs
1 dl d'huile de colza (ou autre)
50 grammes de pignons de pin
130 grammes de mimolette "vieuse"
sel, poivre
1/2 bouquet de persil
4-5 brin de thym
1 brin (10 cm) de romarin

Préparation :

Faire griller à sec les pignons et râper la mimolette
Laver et ciseler finement les herbes aromatiques (persil, thym et romarin)
Mélanger le yaourt, les oeufs, l'huile, la farine et la levure jusqu'à consistance homogène
Ajouter les pignons, la mimolette et les herbes aromatiques
Assaisonner avec le sel et le poivre
Répartir dans des moules à muffins beurrés et farinés
Cuire 20-25 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés

