

Muffins d'automne

Ingrédients :

150 g de farine
50 g de beurre
2 œufs
20 cl de crème fraîche liquide
1 cuillère à café de sel
1 sachet de levure chimique
une belle carotte
un morceau de potiron
un morceau de panais
sel et poivre
quelques tranches de magret fumé
une cuillère à moka de chacune des épices suivantes en poudre: galanga, curcuma, coriandre et curry



Préparation :

1. Râpez les légumes. Faites les revenir sur une poêle dans une noix de beurre avec les épices. Quand cette préparation est dorée, ajoutez le reste du beurre pour qu'il fonde.
2. Dans un petit saladier, mélangez la farine, la levure, les œufs et la crème fraîche. Quand la pâte est bien lisse, ajoutez les légumes et les tranches de magret fumé en chiffonnade (sans le gras).
3. Glissez dans un four chaud (Th.180) une vingtaine de minutes.

Vous pouvez partager librement cette recette à condition d'en conserver l'intégralité sans rien modifier ni enlever y compris sa provenance et ces quelques lignes. Merci.