



Muffins au bleu d'Auvergne et abricots secs

Ingrédients pour 6 personnes :

- 150 g de Bleu d'Auvergne en cubes
- 150 g de farine
- 3 oeufs
- 3 c. à soupe d'huile d'arachide
- 1c. à café de levure chimique
- 1 yaourt
- 1 dl de lait chaud
- 150 g de chorizo en petits dés
- 100 g de mélange d'abricots secs, de raisins blonds et de pruneaux

Recette :

Mélanger tous les ingrédients pour confectionner l'appareil à muffins.

Ajouter en dés le chorizo, les fruits moelleux et le Bleu d'Auvergne.

Remplir des petits moules puis, enfourner 20 mn à 180° C.

Temps de préparation :

10 mn

Temps de cuisson :

20 mn

Température de cuisson :

180°C

Commentaires :