

[Imprimer](#)

Muffins aux carottes et au cumin



| | |
|----------------------|----------------------|
| Quantité | 6 Personne(s) |
| Préparation | 20 min |
| Cuisson | 25 min |
| Coût de la recette | |
| Niveau de difficulté | |

Ingédients

pour Muffins aux carottes et au cumin

- 4 carottes
- 300 g de farine
- 3 oeufs
- 15 cl de lait
- 30 g de beurre
- 10 cl d'huile
- 2 sachets de levure
- 1 c. à café de cumin (de graines)
- 1 c. à café de sel
- poivre

Préparation

pour Muffins aux carottes et au cumin

- 1 Pelez les carottes, râpez-en 3 et coupez la dernière en rondelles fines. Faites revenir les carottes râpées 10 min dans le beurre à feu doux. Réservez. Faites cuire les rondelles de carottes 20 min dans l'eau bouillante.
- 2 Tamisez la farine, le sel et la levure dans un saladier.
- 3 Dans un autre saladier, battez les oeufs en omelette avec l'huile, le lait et les graines de cumin.
- 4 Ajoutez la carotte râpée et les rondelles. Poivrez, mélangez.
- 5 Réunissez les deux préparations et mélangez rapidement sans trop travailler la pâte.
- 6 Préchauffez le four th.6 (180°C). Beurrez des petits moules à muffins.
- 7 Répartissez la pâte dans les moules et enfournez.
- 8 Faites cuire 25 min.
- 9 Sortez les muffins du four, démoulez-les et servez aussitôt.

Accord vin

pour Muffins aux carottes et au cumin

Un gigondas (Rouge, Vallée du Rhône)