

[Imprimer](#)

## Muffins aux carottes et chèvre



Quantité	<b>6 Personne(s)</b>
Préparation	<b>15 min</b>
Cuisson	<b>15 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingédients

pour Muffins aux carottes et chèvre

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 bonne pincée de cumin
- 3 oeufs
- 250 g de fromage blanc de chèvre en faisselle
- 4 c.à soupe d'huile d'olive
- 2 carottes râpées (ou restes de carottes râpées)
- 70 g de gruyère râpé
- sel et poivre

### Préparation

pour Muffins aux carottes et chèvre

- 1** Préchauffez le four Th.6 (180°C).
- 2** Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le cumin.
- 3** Dans un autre saladier, battez les oeufs avec la faisselle de chèvre et l'huile.
- 4** Mélangez les 2 préparations. Ajoutez les carottes râpées, le fromage râpé, salez et poivrez. Versez la préparation dans des moules à muffins huilés.
- 5** Enfournez environ 15 minutes.