



MUFFINS AUX FANES DE RADIS



Ingrédients :

Pour 8 muffins :

- les fanes d'une botte de radis
- 125g de farine
- 1/2 bûche de chèvre
- 120 mL de lait
- 25g d'huile d'olive
- 1 oeuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- Sel, poivre
- Graines de tournesol, pavot

PRÊT EN : 10 MIN
CUISSON : 25 MIN

*Le petit + : peut aussi
se réaliser avec les
fanés de carottes,
navet ...*

Préparation :

1. Mélanger la farine, la levure, l'oeuf, le lait et l'huile.
2. Laver les fanes de radis et les couper finement. Les ajouter au mélange ainsi que le chèvre coupé en dés. Saler, poivrer à votre convenance.
3. Remplir les moules à muffins au 3/4.
4. Parsemez de graines : tournesol, pavot ...
5. Cuire au four à 180°C pendant 20 à 25 min.