



Cakes salés

Muffins au pesto



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

372

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation du pesto

- 1 Laver, sécher et effeuiller le basilic.
- 2 Éplucher les gousses d'ail, les couper en deux dans la longueur, enlever le germe puis les couper en petits morceaux.
- 3 Mettre l'ail, le basilic, les pignons, le sel, le poivre et un peu d'huile d'olive dans le mixeur et mixer par petites impulsions.
- 4 Le pesto peut se conserver 3 jours au réfrigérateur s'il est recouvert d'une couche d'huile d'olive.
- 5 Ajouter le reste d'huile d'olive en filet tout en mixant.

250 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
200 g **Fromage blanc**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 botte(s) **Basilic**
25 g **Pignons de pin**
50 g **Parmesan**
1 sachet(s) **Levure chimique**
8 cl **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Préparation et dressage des muffins

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, battre les oeufs avec le fromage blanc et le pesto.
- 3 Ajouter la farine, la levure et le parmesan, puis mélanger rapidement.
- 4 La réussite des muffins réside dans la préparation de la pâte qui ne doit pas être trop travaillée. Il n'est donc pas

nécessaire qu'elle soit complètement lisse.

- 5 Répartir la pâte dans les moules à muffins.
- 6 Faire cuire pendant 20 minutes.
- 7 Servir tiède ou froid.