

MUFFINS DE POIREAUX

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
20 Minutes

TEMPS DE CUISSON
20 Minutes

POUR
4 Personnes

Ingrédients

- 2 blancs de poireaux
- 1 oignon
- 20 cl de crème liquide
- 2 oeufs
- 1 c.à.s de farine
- un peu d'huile d'olive
- sel
- poivre

En partenariat

[Les Toqués du Caillou](#)



LES ÉTAPES

- 1.** Mixez les blancs de poireau avec l'oignon et faites revenir la préparation dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 2.** Versez dans un saladier et ajoutez la farine, les oeufs et la crème.
- 3.** Bien mélanger et versez dans votre moule à muffins.
- 4.** Faites cuire à 180°C.
- 5.** Dégustez vos muffins de poireaux en apéritif ou accompagnés d'une salade verte. Bon Appétit !