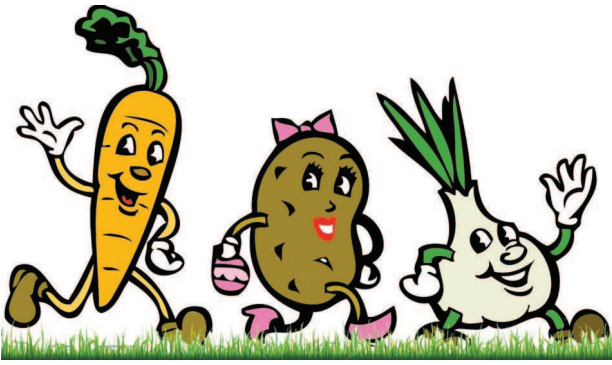


Les Jardiniers du Val d'Authion



Muffins aux TOPINAMBOURS et NOISETTES.

Ingrédients

- 130 g de topinambours crus et râpés
- 50 g de farine
- 50 g de gruyère râpé
- ½ sachet de levure
- 2 œufs
- 30 g de noisettes
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°

- 1) dans un saladier, mélanger les topinambours avec la farine et la levure
- 2) ajouter les œufs et le gruyère, bien mélanger, ajouter les noisettes écrasées.
- 3) Mettre dans les moules à muffins (ou dans un moule à gâteau) et enfourner à 180° pendant 25 mn
- 4) vérifier la cuisson à la pointe du couteau. Le couteau doit ressortir sec.

Servir à l'apéritif soit en muffins, soit en petits cubes si vous l'avez fait dans un moule à gâteau.