

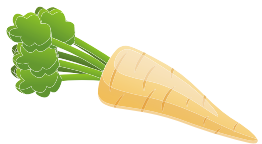
3 pers.

40 min



# MUFFINS SALÉS AU PANAIS

## Ingrédients



350 g de panais



3 oeufs



10 cl de lait (ou alternative végétale)



200 g de farine



3 c. à soupe d'huile



1/2 sachet de levure chimique



Fromage râpé



2 c. à café de moutarde



sel et poivre



épices, herbes aromatiques

## Préparation

1



Préchauffer le four à 180°

2

Dans un saladier, battre les œufs avec le lait.

Ajouter la moutarde et l'huile.



3

Râper finement les panais.



4

Rajouter les ingrédients secs et enfin, les panais râpés ainsi que l'assaisonnement. Bien mélanger.



5

Remplir le moule à muffins et rajouter du fromage râpé. Enfourner pendant 20-25 minutes.

