

Muffins verts et blancs

Pour 6 personnes - 12 muffins

Ingrédients : 250 g d'orties, 1 œuf, 100 g de conté, 60 g de feta, 30 g de beurre, 25 cl de lait, 200 g de farine, 1 sachet de levure chimique, $\frac{1}{2}$ c à café de muscade râpée, graines de sésame, poivre.



- 1) Préchauffer le four à 210° (th7).
- 2) Dans une casserole d'eau bouillante cuire les orties. Les égouttez et les presser.
- 3) Dans un saladier tamiser la farine, la levure et la muscade.
- 4) Dessus râper finement le conté puis émietter la feta.
- 5) Poivrer et mélanger.
- 6) Incorporer le lait, l'œuf puis les orties et travailler pour obtenir une pâte grumeleuse.
- 7) Répartir dans 12 moules à muffins.
- 8) Parsemer de graines de sésame.
- 9) Enfourner pour 20 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
- 10) Laisser refroidir.

Les muffins peuvent être congelés.