



## Muffins aux Poireaux & Raisins secs

### Je fais comment ?

1. Faites tremper les raisins secs dans de l'eau chaude. Découpez les poireaux en rondelles et hachez-les finement à l'aide d'un robot.
2. Dans un saladier, mettez la farine et la levure et creusez un puits. Battez les oeufs et versez-les dans le puits. Ajoutez le lait et mélangez à la cuillère en bois en prenant peu à peu la farine. Assaisonnez de sel, de poivre et d'épices indiennes.
3. Quand le mélange est homogène, ajoutez la crème épaisse, le gruyère et les poireaux hachés. Mélangez délicatement.
4. Préchauffez le four à 210°C. Egouttez les raisins secs et ajoutez-les à la préparation.
5. Remplissez au 3/4 les alvéoles de votre plaque à Muffins. Placez au four et faites cuire 25 mn.

Source : Aude - Le 25.11.06 -

J'ai utilisé pour cette recette "Le mélange Indien" de la marque "épicea". Ils fabriquent toute sorte d'épices prêtes à l'emploi qui sont très pratiques pour varier les goûts & nuances des plats. Une fois de plus, j'avais envie de sucré-salé...ces raisins secs associés aux poireaux mais aussi au Curcuma, Coriandre, Cumin....ont eu raison de moi.

### Ingrédients

- Pour 12 gros Muffins :
- 2 gros blancs de poireaux
  - 250 G de farine complète
  - 1 sachet de levure chimique
  - 2 oeufs
  - 20 cl de crème épaisse
  - 10 cl de lait écrémé
  - 100 G de gruyère râpé
  - 2 C.à c. d'épices " Mélange Indien"
  - 100 G de raisins secs
- Cuisson : 25 mn