

Muffins à ma fondue de poireaux

Apéritif / 4 parts / 15 min / 40 min / facile / 220 Kcal

Aujourd'hui, c'est décidé, on fait manger des légumes à toute la famille ! On opte donc pour des poireaux qu'on cachera dans des muffins salés ! Recette à picorer pour l'apéritif, l'entrée ou bien à accompagner d'une salade composée pour un dîner facile et efficace !

Cette recette est aussi une bonne idée anti-gaspillage puisqu'elle vous permettra d'utiliser vos restes de fondue de poireaux.

Il ne vous reste plus qu'à suivre pas à pas les étapes de réalisation de cette préparation faite maison !

Ingrédients

2 [poireaux](#)

1 c. à café de beurre

1 [échalote](#)

5 cl de vin blanc

5 cl de crème

Du sel

Du [poivre](#)

De la noix de muscade

2 [œufs](#)

2 c. à soupe de lait

50 gr de farine

1/2 sachet de levure chimique

45 gr de [comté](#) râpé

Matériel

Moule à muffins

Préparation



- Réaliser la fondue de poireaux : nettoyer et couper les poireaux finement. Faire fondre le beurre et faire revenir une échalote émincée dans une poêle.



- Ajouter les poireaux et les faire revenir à feu moyen. Laisser cuire 20 minutes en mélangeant de temps en temps.



- Ajouter le vin blanc, et laisser cuire 2-3 minutes. Ajouter la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade. Bien mélanger et laisser cuire 5 minutes.



- Préchauffer le four à 180°C. Mélanger les œufs et le lait puis ajouter la farine et la levure. Puis ajouter la fondue de poireau et le comté. Bien mélanger.



- Verser la préparation dans des moules à muffins et mettre au four 15 minutes à 180°C.



- Et voilà, vos muffins au poireaux sont prêts. Vous pouvez réaliser une sauce au yaourt pour les accompagner.