

recette écomiam

# MUFFINS AUX PETITS POIS



4 pers.



10 min



30 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 100 g de petits pois extra-fins surgelés

### Épicerie / Marché

- 175 g de farine
- 60 g de mimolette
- 4 càs d'huile d'olive
- 1 yaourt nature
- 1 sachet de levure chimique
- 60 g de lait
- 1 càs de curry doux
- 2 œufs
- 8 caissettes en papier

## Préparation

- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les petits pois pendant 8 min. Égouttez et réservez-les.
- Dans un saladier, ajoutez la farine, la levure et le curry, mélangez.
- Ajoutez la mimolette et mélangez.
- Dans un autre saladier, cassez les œufs, ajoutez le yaourt, le lait et l'huile d'olive, mélangez le tout.
- Mélangez les deux préparations ensemble.
- Ajoutez les petits pois et mélangez délicatement.
- Préparez les moules à muffins et les remplir au  $\frac{3}{4}$ .
- Faites cuire au four à 200°C pendant 20 min.

*Cette recette peut être réalisée avec vos p'tits bouts!*

**Bon appétit!**