



Muffins aux fanes de radis

Ingrédients :

- 3 ou 4 grosses poignées de fanes de radis (environ une botte)
- 120 g de farine
- 12 cl de lait
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate
- 1 oeuf
- 1/2 bûche de chèvre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Graines variées (tournesol sésame...)



Préparation :

- Mélanger la farine, le bicarbonate, le lait, l'huile et l'oeuf.
- Ajouter ensuite le chèvre coupé en dés et les fanes de radis préalablement lavées. Mélanger le tout.
- Verser cette préparation dans des moules à muffins.
- Enfourner à 180°C pendant 20 minutes environ. Les muffins doivent être dorés.