



# Muffin au Comté, Pesto & Parmesan

Préparation : 10min



- 250 g de farine semi-complète (ou 100 g de farine d'épeautre + 150 g de farine classique)
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 150 g de pesto
- 90 g comté râpé + 10 g pour saupoudrer
- 80 g de parmesan
- 50 g de noix de cajou concassées et torrifiées
- poivre

-> Préchauffer le four à 180 °C. Dans un saladier, battre les œufs + pesto + lait. Incorporer la farine + levure tamisées ensemble + un peu de poivre (le sel n'est pas nécessaire car les fromages sont assez salés). Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Ajouter les noix de cajou, le comté râpé et le parmesan. Verser dans des mini-moules à muffin et saupoudrer le dessus de comté râpé et enfoncez une noix de cajou sur le dessus pour décorer. Faire cuire entre 15 à 20 min. Vérifier la cuisson avec le bout d'un couteau : la lame doit en ressortir sèche