

## MUFFIN DE HARICOTS BLANCS AUX NOIX ET OLIVES NOIRES



### Ingrédients

- 600g de haricots blancs cuits égoutés
- 150g d'huile d'olive ou huile neutre
- 6 oeufs
- 15g de levure ou bicarbonate
- 75g de fécule
- Sel, poivre et origan : Pour mémoire 150g env. de garniture en morceaux format granulé :
  - Ex 1 : cerneaux noix de Grenoble, olives noires de Nyons en copeaux, bûche de chèvre frais et persil haché
  - Ex 2 : Duxelle de champignons frais /ail des ours /fromage de brebis et romarin
  - Ex 3 : Confit de tomates séchées et copeaux de truffes noires....

### Temps

- ✓ 10 min de préparation et 20 minutes de cuisson.

### Préparation

- Préchauffer votre four à 180 degrés
- Mixer les haricots blancs avec l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte (crème) homogène
- Ajouter les oeufs battus, la levure et la fécule
- Mélanger grossièrement
- Assaisonner la préparation
- Incorporer la garniture en morceaux sans trop mélanger pour obtenir un appareil granuleux,
- Débarrasser cette préparation dans des moules à muffins individuels
- Enfourner sur grille pendant 15 à 20 minutes
- Démouler et servir les muffins tièdes avec la crème de votre choix

### Matériel



1 four



1 saladier



1 mixeur



1 moule

Recette écrite par :

