

Muffins d'endives au roquefort



Les ustensiles

1 poêle



2 saladiers



1 couteau



1 cuillère



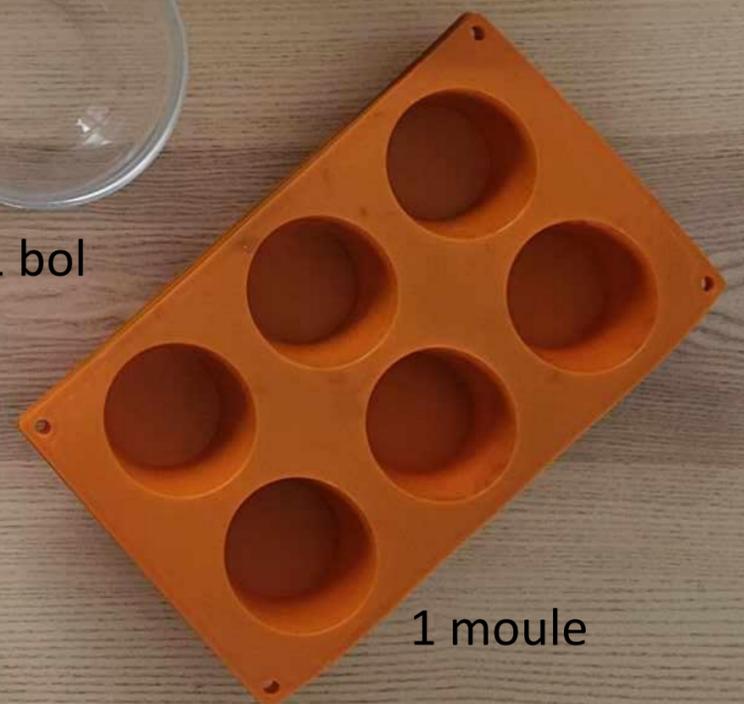
1 bol



1 planche à découper



1 fourchette

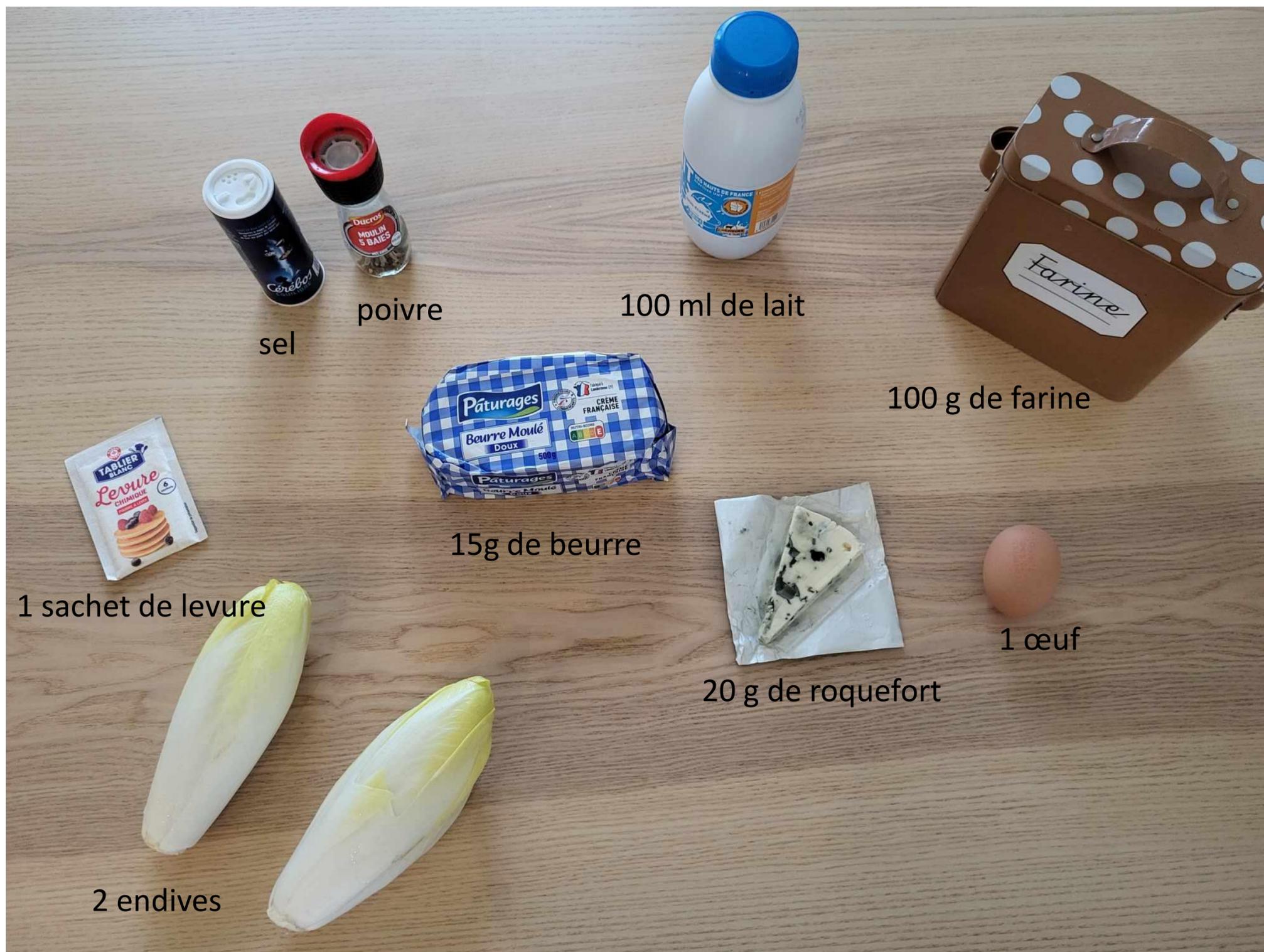


1 moule

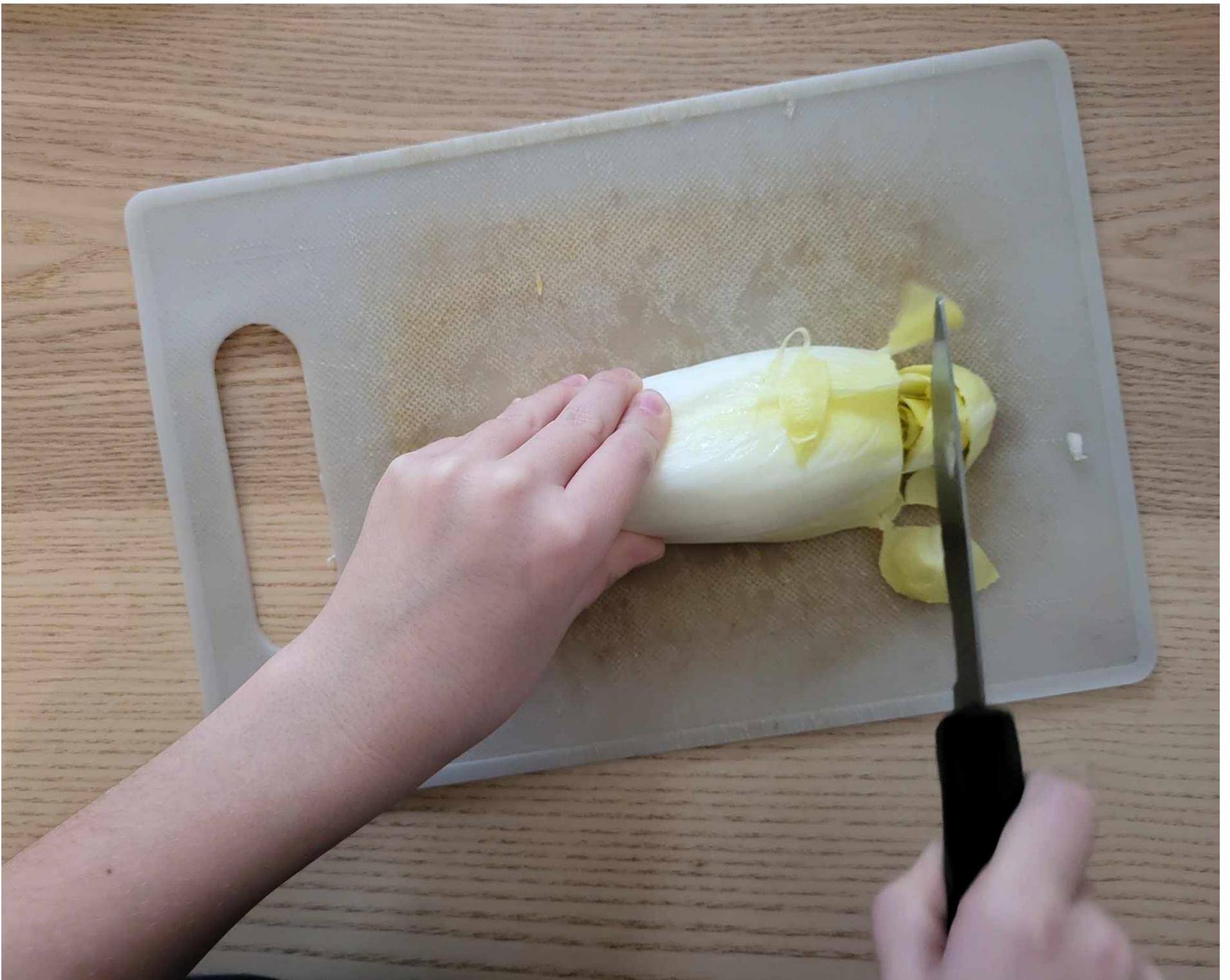
1 fouet



Les ingrédients



1



Couper les endives en lamelles.

2



Dans une poêle, faire fondre le
beurre puis ajouter les endives.

3



Saler.

4



Poivrer.

5



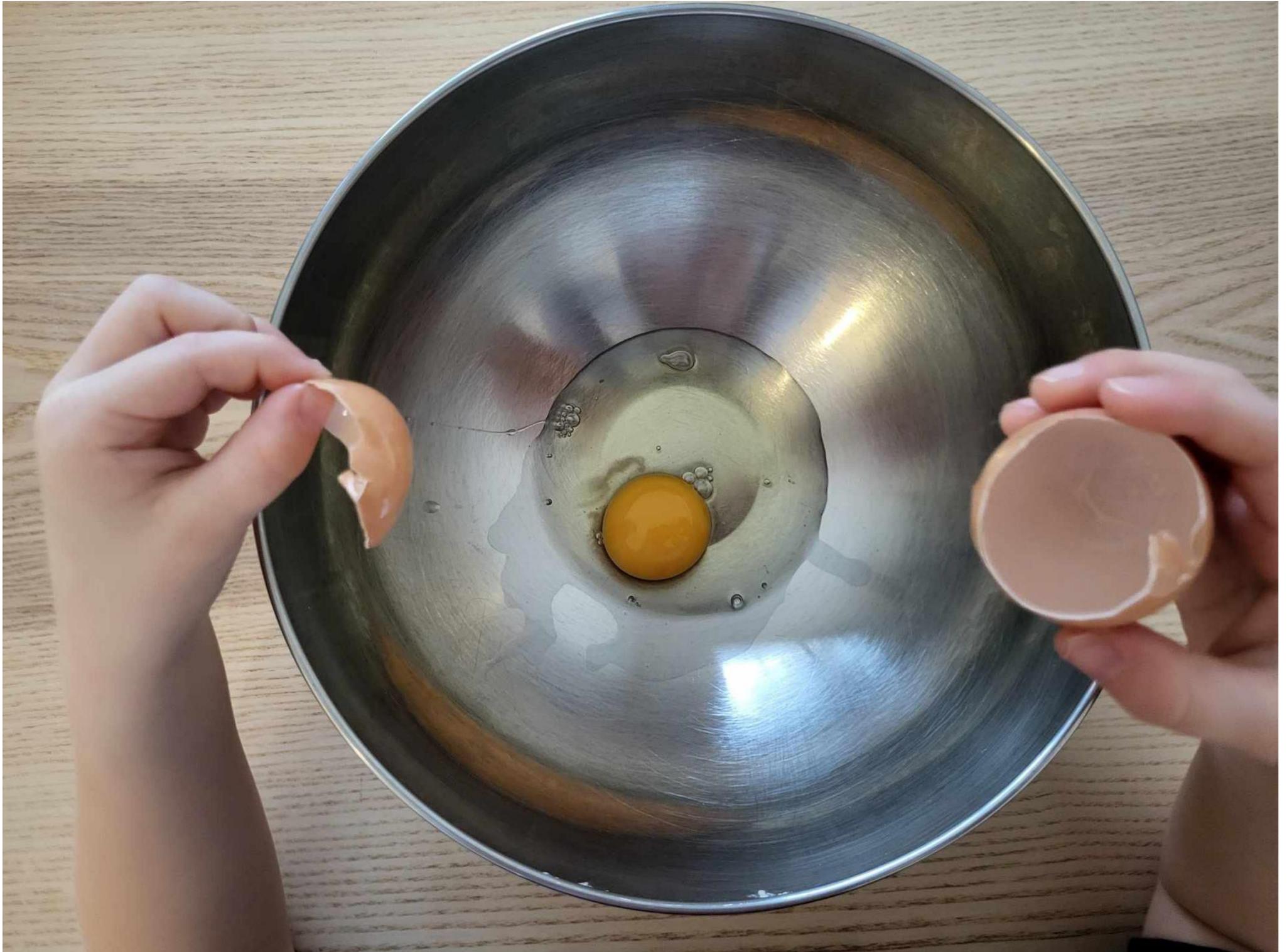
Verser la farine dans un saladier.

6



Ajouter la levure.

7



Casser l'œuf dans un autre saladier.

8



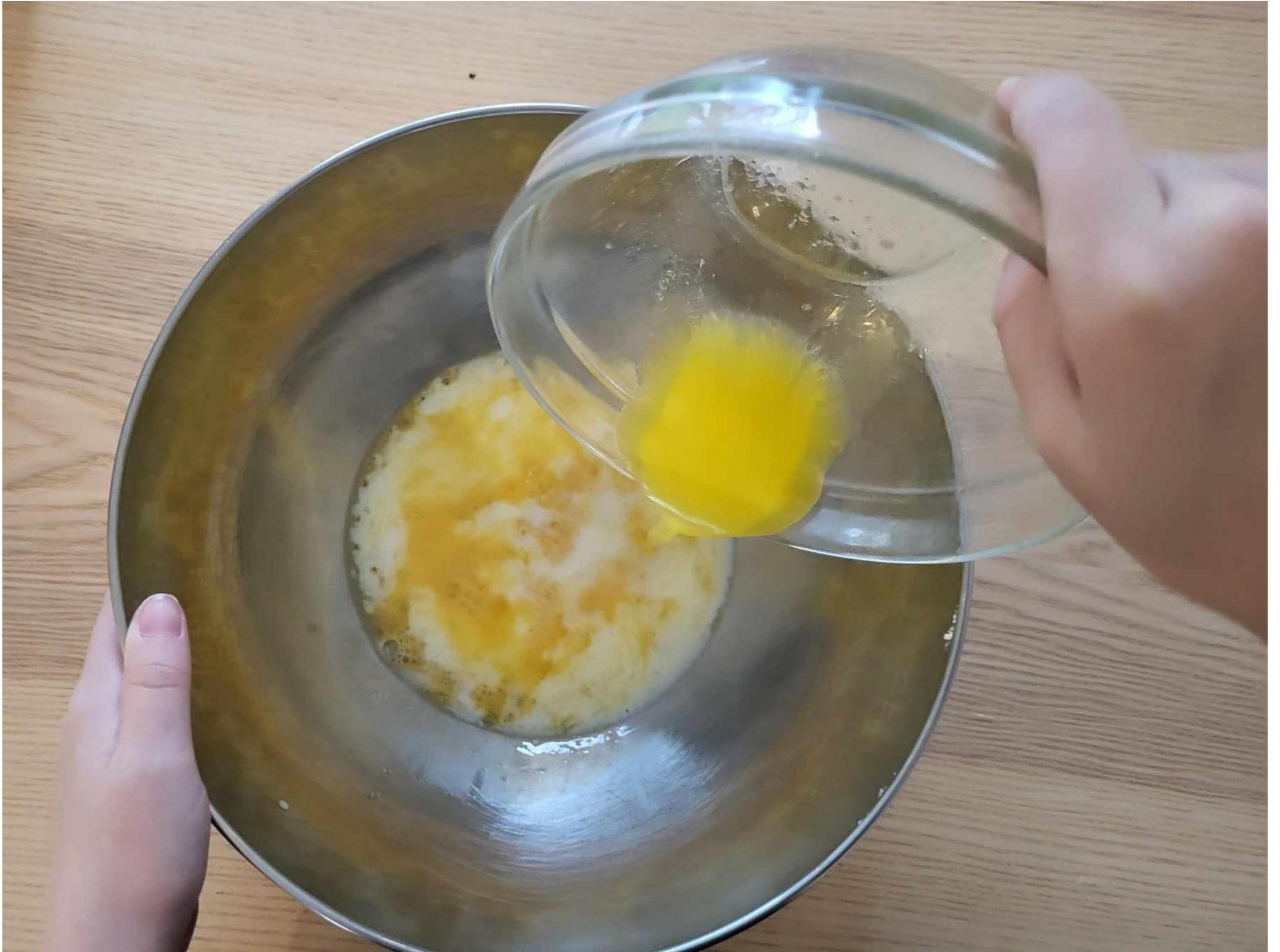
Mélanger avec le fouet.

9



Ajouter le lait.

10



Ajouter le beurre fondu.

11



Mélanger avec le fouet.

12



Verser le mélange farine-levure dans le saladier.

13



Mélanger avec le fouet.

14



**Ecraser le roquefort avec la
fourchette.**

15



Ajouter le roquefort dans le saladier.

16



Ajouter les endives dans le saladier.

17



Mélanger avec le fouet.

18



Mettre 2 cuillères à soupe de pâte dans chaque moule.

19



**Enfourner pendant 25 minutes à
180°C (thermostat 6).**