

...mer!

lesFoodies
Partage de Recettes

<http://www.lesfoodies.com/>

Muffins salé de maïs, nappage guacamole



15 min

Difficulté:

Ingrédients (6 personnes):

100g de farine blanche, 100 g de farine de maïs, 2 cuillères à café de levure chimique, une pincée de sel, ~~130 ml de lait fermenté~~, la même quantité de yaourt brassé devrait fonctionner aussi, 40 g de beurre fondu, 2 œufs, 50 ml de bière, 1 ~~demi~~ poivron rouge, 100g de fromage râpé

Guacamole :

1 avocat bien mûr, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, Le jus d'un demi-citron, cumin, Feuille de coriandre fraîche, sel, poivre, un peu d'ail, Tabasco (si vous aimez ça)

1 yaourt.

Préparation:

Couper le poivron en deux, enlever graines et partie blanche, réduire en petits dés faire revenir 20 mns à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Mettre les ingrédients secs, puis les liquides, finir par les dés de poivrons et le fromage râpé. Repartir la pâte dans les moules beurrés et mettre au four 20-25 mns thermostat 7. Faire le guacamole en écrasant l'avocat avec une fourchette et ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger. Napper les muffins(froids) avec le guacamole.

Publié par celia1806 <http://www.lesfoodies.com/celiasinegre>