

# Muffins au thon et fromage



45 min



À partager

## Ingrédients

- 1 boîte de thon à l'huile d'olive
- 250g de farine
- 2 c. à c. de levure chimique
- 150g de gruyère râpé
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Persil
- 2 oeufs
- 100ml d'huile d'olive
- 200ml de lait
- Sel et poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Égouttez et émiettez le thon dans un bol.
- Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure chimique, salez et poivrez.
- Ajoutez 150g de gruyère râpé, le thon émietté, un oignon finement haché, une gousse d'ail émincée, et quelques brins de persil frais hachés.
- Dans un autre bol, battez 2 œufs, puis ajoutez l'huile d'olive et le lait. Mélangez bien.
- Versez le mélange liquide dans le mélange sec. Remuez délicatement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés.
- Répartissez la pâte dans des moules à muffins, en remplissant aux deux tiers.
- Faites cuire au four préchauffé à 180°C pendant 20 à 25 minutes.
- Laissez les muffins refroidir et dégustez !