Muffins aux brocolis, cheddar et thym

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 branche de brocoli
125 ml de lait entier
250 grammes de farine fermentante
125 grammes de cheddar (râpé)
3 brins de thym frais (ciselé)
1 œuf (battu)
sel et poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Séparez le brocoli en bouquets et faites-les cuire à l'eau ou à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Laissez-les refroidir et, dans un saladier, mélangez-les bien avec le reste des ingrédients. Répartissez ce mélange dans 8 moules à muffins (bien graissés ou garnis de petits moules en papier) et faites cuire pendant ± 18 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Servez les muffins chauds ou tièdes.**