

L'Évasion des Sens

Avr

15

2026

 by Marie-Laure de Vienne /  in Recettes

MUFFIN AUX OEUFS ET FROMAGE

La journée de l'oeuf le 10 octobre est l'occasion de vous livrer une recette coréenne de muffins aux oeufs et fromage avec le vin que je suggère pour l'accompagner.

Ingrédients pour 8 muffins

2 œufs

70 g de lait

20 g de beurre fondu

10 g de sucre de coco

1/4 c à c de fleur de sel

100 g de farine d'épeautre complète T110

1/2 c à c de poudre à lever

Pour la garniture

8 œufs

4 tranches de cheddar

1 c à s de mélange de graines toastées

Préparation

Préchauffer le four à 190°C.

Mélanger 2 œufs avec le lait, le beurre, le sucre et le sel.

Tamiser la farine et la poudre à lever par-dessus. Mélanger.

Remplir environ 40% des moules à muffins profonds avec la pâte. Casser un petit œuf dans chaque muffin. Recouvrir d'une demi-tranche de cheddar repliée sur elle-même (en carré). Enfin, couvrir du mélange de graines.

Enfourner 15 min.

Déguster encore chaud.

Que boire sur ce plat ?

Je vous propose cette recette à l'apéritif (et ainsi vous supprimez l'entrée) ; alors pour la jouer festive sans toutefois s'alcooliser, je suggère un vin effervescent avec 0,5 % d'alcool seulement.

Il s'agit du *Blanc de Blancs de Divin Vigneron* élaboré avec du Chenin Blanc cueilli à maturité. En pays de Loire ce vin là est le reflet d'un terroir et de la maison Villebois mais en vin désalcoolisé afin de surfer sur la tendance actuelle du 'sans alcool'. L'élevage du vin est néanmoins attentif dans des foudres de chêne.

19,80 € , en vente aux Trésors de Bacchus et www.divinnolow.fr



*Un Chenin très très
faiblement alcoolisé de
Divin Vigneron*