



## MUFFINS AU PESTO CŒUR LA VACHE QUI RIT®



Bon marché



Facile



40 min

### INGRÉDIENTS (pour 6 cœurs tendres)

- 8 portions La vache qui rit® pour la bonne humeur
- 220 g de farine
- 2 œufs pour l'onctuosité
- 3 cuillères à soupe de pesto
- 20 cl de lait (la vache !)
- ½ sachet de levure chimique
- 1 poignée (ou un sabot) de pignon de pin
- Poivre ... pour le grain de folie !

1. Dans le bol d'un robot, mélanger la farine et la levure. Pas de robot ? Pas de bol ! Retroussiez vos manches et mélangez à la main ! Puis pronto ! Ajouter les 2 œufs et les 3 cuillères de pesto !

2. Couper en quatre 4 portions La vache qui rit® puis les incorporer au mélange. Interro ! Combien de portions de La vache qui rit® vous reste-t-il ? .

3. Verser le lait et poivrer... à vos souhaits. Mélanger quelques instants, la pâte doit avoir un aspect granuleux.

4. Remplir des moules à muffin jusqu'à la moitié. Poser la moitié d'une portion de fromage La vache qui rit® résultant de votre soustraction au milieu et couvrir du reste de pâte.

5. Parsemer de pignons de pin et enfourner dans un four préchauffé à 180°C le temps d'une sabocure soit 25 minutes chrono. Déguster froid ou à température ambiante.

**Conseil de copine :** remplissez les moules au  $\frac{3}{4}$  sinon ça risque de déborder et vous allez voir rouge !