 **Moelleux roquefort-cœur miel**

**Pour 30 mini moelleux ou 6 moelleux**Préparation 10 minutes- Cuisson 12 à 18 minutes

**- 100 g de** [**roquefort**](http://recettes.de/roquefort)**- 30 g de cerneaux de** [**noix**](http://recettes.de/noix)**- 30 g de** [**comté**](http://recettes.de/comte) **râpé
- 3 œufs
- 60 g de farine aux céréales
- 200 ml de lait
- miel
- 30 g de beurre
- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à mini muffins (30) ou à muffins (6)
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

Concasser les cerneaux de noix.
Mettre dans une petite casserole le lait, le fromage râpé avec le beurre et le roquefort en morceaux.
Faire chauffer en remuant pour faire fondre l'ensemble.
Fouetter dans un saladier les œufs et la farine.
Ajouter les noix et le lait au fromage et bien mélanger.
Saler & poivrer.
Répartir la préparation dans les empreintes à mini-muffins ou à muffins.
Déposer un peu de miel au centre de chacun.
Enfourner pour 12 minutes pour les minis-muffins et de 15 à 18 minutes pour les muffins.
Laisser tiédir un peu avant de démouler.
Servir à l'apéritif ou en entrée avec une salade de mesclun ou de frisée parsemée d'un peu de cumin.