 **Muffins chèvre-menthe**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Muffins-ch%C3%A8vre-menthe-DSCN5916.jpg) **Pour 12 Muffins chèvre-menthe**

**- 3 branches de** [**menthe**](http://recettes.de/menthe) **fraîche**  
**- 180 g de** [**chèvre**](http://recettes.de/chevre) **frais**   
**- 20 g d'un mélange de graines** **(tournesol, sésame, lin, pavot)**  
**- 230 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique**  
**- 85 g d'huile d'olive**  
**- 100 g de lait**  
**- 3 œufs**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plaque à muffins doublée de collerettes en papier**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laver, sécher et ciseler les feuilles de menthe.  
Couper le fromage de chèvre en petits dés.  
Broyer finement les graines.  
Mélanger dans un saladier la farine, la levure et les graines.  
Ajouter le fromage et la menthe et bien mélanger.  
Faire un puits et y déposer l'huile, le lait et les œufs.  
Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Saler légèrement  et poivrer.  
Répartir la pâte dans les moules.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Laisser refroidir avant de décoller délicatement les papiers.