

**Muffins au foie gras et aux châtaignes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/10/muffins-au-foie-gras-et-aux-chataignes-p1270145-r-scaled.jpg) **Pour 30 mini et 2 gros**

**- 180 g de** [**foie gras**](https://recettes.de/foie-gras) **mi-cuit**  
**- 180 g de** [**châtaignes**](https://recettes.de/chataigne) **au naturel**  
**- 180 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 30 g de lait en poudre entier**  
**- 3 càs de graisse de foie gras fondue (à compléter par de l'huile d'olive)   
- 3 œufs**  
**- 150 g d'eau**   
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à mini-muffins et muffins**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Dégraisser le foie gras et le couper en petits dés. Faire fondre le gras.  
Couper les châtaignes également en dés.  
Mélanger dans un saladier la farine, la levure et le lait en poudre.  
Faire un puits et y déposer les œufs.  
Verser l'eau et la graisse de foie gras (j'en avais 2 càs, j'ai rajouté 1 càs d'huile). Saler légèrement et poivrer.  
Travailler au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Rajouter les dés de foie gras et de châtaignes et remuer délicatement.  
Répartir la pâte dans les empreintes à mini-muffins.  
Il me restait un peu de pâte j'en ai fait 2 muffins plus gros.  
Mettre les plaques au réfrigérateur pendant 45 minutes.  
Enfourner pour 20 minutes. Laisser tiédir un peu avant de démouler.