**Muffins aux épinards**

[Une image contenant nourriture, dessert, Snack, produits de boulangerie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/muffins-aux-epinards-p1090127.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 muffins**

**- 300 g d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **hachés surgelés**  
**- 1 tablette de bouillon de volaille**  
**- 100 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 100 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- 2 œufs**  
**- ½ càc de curry en poudre**  
**- Huile d'olive**  
**-** [**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées**  
.  
**Empreintes à 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)  
  
Faire chauffer un filet d'huile dans une casserole, y déposer les tablettes épinards avec la tablette de bouillon émiettée.  
Laisser chauffer en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les épinards soient bien dégelés.  
Laisser refroidir.  
Mélanger au fouet les œufs avec le curry,  le yaourt et le mascarpone (ou si vous préférez 200 g de yaourt ou 200 g de fromage blanc).  
Ajouter les épinards, saler, poivrer et mélanger.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Éparpiller des amandes effilées sur le dessus de chaque muffin.  
Enfourner pour 25 à 30 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.  
Je les ai proposés froids avec une sauce au yaourt et réchauffés le lendemain.  
Nous les avons préférés légèrement chauds.