

# Muffins potiron comté

**Ingrédients**

* 1 kilo de farine
* 1 litre d’huile d’olive
* 1 litre de lait
* 1 litre d’œufs
* 2 kilos de potiron surgelé
* 1 kilo de comté râpé
* 2 sachets de levure chimique
* 1 cuillère à café de muscade
* Sel

**Déroulé**

1. Battre les œufs, ajouter le lait puis l’huile d’olive, la muscade et le sel.
2. Ajouter ensuite la farine et la levure, bien mélanger.
3. Terminer en ajoutant le potiron et le comté. Bien mélanger. Remplir les moules à muffin aux ¾ puis enfourner 20 minutes au four préchauffé à 200°C.

***C’est prêt !***