

# Muffins salés Cœur fondant de confit d'Oignon et Cantal 🌿 ❤️❤️❤️

Entrée, Plat principal

## Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 360 g de farine T80
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 100 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 5 oignons (4 petits, 1 moyen)
- 180 g de cantal (poids sans la croûte)
- 15 cl d'eau
- Sel



Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 25 min

## Préparation :

1. Préparer les oignons confits :
  - Émincer les oignons et les mettre dans une casserole avec un fond d'huile.
  - Faire chauffer à feu vif pour les faire dorer.
  - Quand ils sont dorés, ajouter l'eau et couvrir. Laisser chauffer à feu doux. Quand il n'y a plus d'eau : c'est prêt !
2. Préparer la pâte à muffin :
  - Mettre le beurre, coupé en morceaux, à fondre dans une casserole sur feu doux.
  - Pendant ce temps, battre les œufs avec le sucre : faire blanchir.
  - Ajouter le beurre fondu.
  - Dans un saladier à part, mélanger la farine avec la levure.
  - Dans le saladier contenant le mélange liquide, ajouter alternativement la farine+levure et le lait, par petites quantités, tout en remuant. Terminer en ajoutant 6 pincées de sel et mélanger.
  - Ajouter le cantal coupé en petits morceaux. Mélanger.
3. Disposer la pâte à muffin dans 6 ramequins préalablement beurrés.
4. Quand les oignons sont prêts, les retirer du feu et les mixer avec un mixeur plongeur. Ne pas hésiter à mixer partiellement en laissant des morceaux d'oignons.
5. Préchauffer le four à 220°C.
6. A l'aide d'une poche à douille équipée d'un embout adapté (pas trop fin mais pas trop gros), fourrer les muffins.
7. Les mettre au four (220°C) pendant 25 minutes.
8. Laisser tiédir et démouler ensuite.

## Conseils :

- Pour une entrée, prévoir des muffins plus petits (adapter les quantités).
- Si vous démoulez à chaud, le muffin risque de se casser : n'oubliez pas que le cœur est fondant, ce qui fragilise le muffin.
- Si vous n'aimez pas le goût rustique de la farine T80 (farine complète), préférez de la farine T65, plus blanche, ou T55.