

## MUFFINS CRU DU CLOCHER ET POMMES

PORTIONS: 10 À 12 MUFFINS

### INGREDIENTS

1	Oeuf	
¾ tasse	Sucre	
¾ tasse	Lait	
250ml	1 tasse	Céréales de son
250ml	1 tasse	Farine
15ml	1c. à soupe	Poudre à pâte
1 pincée	Sel	
1 pincée	Muscade râpée	
15ml	1c. à soupe	Poudre à pâte
1	Pomme	En petits dés, arrosés de jus de citron
125ml	½ tasse	<i>Le Cru du Clocher</i> , coupé en dés
Petite quantité	Farine	

Battre l'œuf et le sucre, ajouter le lait et les céréales. Incorporer graduellement la farine, la levure chimique, le sel et la muscade, ajouter le beurre fondu. Enfariner les dés de *Cru du Clocher* avec la petite quantité de farine. Éponger les dés de pomme et les ajouter aux dés de fromage enfarinés. Ajouter au premier mélange. Verser dans un moule à muffins contenant des papiers. Cuire 20 à 25 minutes à 400°F.

le  
village