

# Les Recettes du Marché de Saint Aubin le Cloud

## Muffins à la noix de jambon et à la moutarde à l'ortie

### Mes achats au marché (4 personnes) :

- 6 œufs chez Malène du Jardin de la Bassetière
- une moutarde à l'ortie chez Patricia de la Schaafranière
- un chèvre sec et un chèvre frais chez Barbara de la Corne de lièvre
- de la noix séchée de jambon chez Sébastien de la Renéamière

Dans un saladier mélangez les œufs, 5 cuillères à soupe de moutarde à l'ortie.

Ajoutez 5 cuillères à soupe de farine et un sachet de levure.

Incorporer la noix séchée de jambon coupée en petites lanières, le chèvre frais et du chèvre sec râpé.

Assaisonnez selon votre goût.

Dans un four préchauffé à 180°C, enfournez vos petits moules à muffins garnis de votre préparation. Laissez cuire pendant 30 min.

Bonne dégustation.

Au marché de Saint Aubin le cloud, le vendredi soir de 15h30 à 19h00  
On peut payer en

Recette offerte par

**Gâtine**lle  
Monnaie locale

Tél : 07 71 71 24 15

[www.gatinemois.fr](http://www.gatinemois.fr)