



Muffin Au Poireau

Pırasalı Açma Çörek



- 1 œuf
- 1 blanc d'œuf
- 2 cuillères à soupe de margarine
- 1 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de yaourt
- 1 sachet de levure chimique
- De la farine tant que possible
- 1 cuillère à café de sel
- Pour l'intérieur ;
- 5 poireaux fines
- 7 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 2 fromage de la taille d'une boîte d'allumettes
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café de sel
- Pour la surface ;
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de cumin noir

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du yaourt, un œuf, du blanc d'œuf, de la margarine et de l'huile. Mélangez jusqu'à que le mélange devient lisse.
- # Rajoutez du sel, de la levure mélangée avec une poignée de farine, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer la pâte pendant ½ heure.
- # Nettoyez les poireaux, lavez puis coupez finement. Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les poireaux, de la pâte de tomate, du poivron noir et du sel. Mélangez fermez le couvercle de la casserole et laissez cuire à basse température pendant 20-25 minutes.
- # Retirez les poireaux du feu puis laissez refroidir. Rajoutez ensuite du fromage râpé et mélangez.
- # Prenez des morceaux de pâte, de la taille d' ½ citron. Ouvrez sur une surface farinée, à la taille d'une assiette de dessert.
- # Mettez au milieu de la pâte, 1 cuillère à soupe de mélange de poireau. Fermez la pâte de droite puis de gauche. Pliez ensuite comme un rouleau.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de faire cuire.
- # A la fin du temps, mettez du jaune d'œuf dessus et saupoudrez du cumin noir. Laissez cuire au four préchauffé à 185 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Le mélange de poireau est un mélange inhabituel mais qui a un bon goût.