

# Muffins salés à la carotte & au cumin à la vapeur



## *Ingrédients : pour 4 personnes*

- 150 g de carotte
- 140 g de farine
- 1 œuf
- 50 g de margarine
- 80 g d'eau de cuisson ou d'eau gazeuse
- 30 g de sauce pita, sauce blanche ou mayonnaise
- 2 c. à c. de cumin
- 1/2 sachet de levure chimique
- Sel & poivre

## *Les étapes*

Fais bouillir 1/3 d'eau dans la cuve du vitaliseur ou couscoussier.  
Mélange la farine avec la levure et le cumin. Ajoute l'œuf, la margarine molle, l'eau et la sauce.  
Epluche puis râpe les carottes. Ajoute-les puis assaisonne.  
Verse la préparation dans 10 petits moules à muffins en silicone.  
Dispose-les dans le tamis/ panier vapeur et mets à cuire 10min. (*il faudra faire 2 tours de cuisson car tout ne rentre pas en 1 fois*).  
Laisse un peu refroidir avant de démouler.

Source : [Muffins salés à la carotte & au cumin, au Vitaliseur | Boîte à malice de Maman Fée \(boiteamalicedemamanfee.fr\)](http://boiteamalicedemamanfee.fr)