



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Muffin lardons & olives .



Ingrédients :

- 1 œuf
- 1 sachet de levure
- 100 g d'olives
- 100 ml de lait
- 150 g de farine
- 40 g de beurre
- Épices
- Gruyère râpé

- Préchauffer le four th. 6-7. Dans un 1er saladier regrouper tous les éléments secs (farine, levure)
- Dans un 2nd saladier regrouper tous les éléments liquides (lait, œufs, beurre)
- Verser le contenu du saladier « liquide » dans le saladier des ingrédients secs
- Mélanger, mais pas trop, la pâte doit être homogène
- Mélanger le gruyère, les olives et les épices sans trop homogénéiser la pâte
- Verser la pâte dans les trous des plaques à muffins au $\frac{3}{4}$
- Laisser cuire au four th. 6-7 pendant 25 - 30 minutes

