



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

. Muffin poulet et pesto basilic .



Ingrédients pour 8 muffins :

- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure
- 100 ml de lait
- 150 g de farine
- 150 g de poulet émincé
- 40 g de beurre
- Pesto au basilic frais
- Sel, poivre

- Préchauffer le four th. 6. Dans un 1er saladier regrouper tous les éléments secs (farine, levure)
- Dans un 2nd saladier regrouper tous les éléments liquides (lait, œufs battus, beurre)
- Verser le contenu du saladier " liquide " dans le saladier des ingrédients secs
- Mélanger, mais pas trop, la pâte doit être homogène
- Mélanger le poulet finement émincé et 3 cuillérées de pesto sans trop homogénéiser la pâte
- Verser la pâte dans les trous des plaques à muffins. Déposer et étaler une larme de pesto sur le dessus
- Laisser cuire au four 180°C Th. 6 pendant 25 minutes. Sortir du four et laisser refroidir

