



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

. Muffins jambon fromage .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 9 gros muffins (ou 6 moyens et 12 petits) :

- 1 pincée de sel
 - 1 sachet de levure
 - 100 g de d'allumettes de jambon fumé
 - 100 g de gruyère râpé
 - 100 ml de lait
 - 150 g de farine
 - 2 œufs
 - 30 g de beurre
 - Ciboulette, thym, herbes de Provence
 - Coulis de tomates entières
-
- Préchauffer le four th. 6-7
 - Dans un premier saladier regrouper tous les éléments secs (la farine, la levure, le sel)
 - Dans un second saladier regrouper tous les éléments liquides (le lait, les œufs, le beurre)
 - Verser le contenu du saladier « liquide » dans le saladier « ingrédient sec »
 - Mélanger, mais pas trop, la pâte doit être homogène
 - Verser la pâte dans les trous des plaques à muffins au $\frac{3}{4}$
 - 30 minutes dans un four chaud th. 6-7 pour les muffins
 - 15 - 20 minutes dans un four chaud th. 6-7 pour les minis muffins

Conseils : Utiliser du beurre pommade, bien plus facile à diluer. Remplacer le jambon fumé par du jambon nature car fumé cela fait ressortir un goût salé



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs