

Muffins jambon-fromage



Pour 6 muffins

10 minutes

20 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

100 g de farine
 1/2 sachet de levure chimique
 2 œufs entiers
 1 yaourt nature
 3 cuillères à soupe d'huile
 100 g de jambon blanc en alouettes
 ou en cubes
 75 g de fromage râpé
 sel, poivre

1 - Mettre le four à préchauffer sur thermostat 6 (180°C).

2 - Battre les œufs en omelette, saler et poivrer légèrement (le jambon est salé) puis ajouter successivement la farine, la levure, le yaourt et l'huile. Bien mélanger au fouet.

3 - Ajouter le fromage râpé et le jambon. Mélanger bien de nouveau.

4 - Remplir les moules à muffins aux 2/3 (beurrer si besoin, inutile s'ils sont en silicone) et faire cuire 20 minutes environ jusqu'à ce que les muffins soient bien gonflés et dorés.

5 - Pour finir... On peut remplacer une partie du fromage râpé par du parmesan et le jambon par des lardons.



Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.