

# Muffins aux lardons et aux olives



## Ingrédients

- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 ou deux pincées de sel
- 2 œufs
- 80 g de beurre
- 1 yaourt nature
- 2 cuillères à soupe de lait
- 200 g de lardons nature
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café d'origan



## Préparation

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7). Huilez et farinez des petits moules à tartelettes. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Dans un autre saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez-y le beurre fondu. Ajoutez le yaourt et le lait, mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajoutez la moutarde, les épices et mélangez bien. Coupez les olives en rondelles, ajoutez-les au mélange ainsi que les lardons. Mélangez.

Ajoutez cet appareil au mélange farine-levure. Remuez très grossièrement avec une cuillère en bois.

Pour finir, remplissez vos petits moules sans tasser. Enfournez 20 minutes et laissez tiédir avant de les démouler.



## Astuces de chef

« Si vous n'êtes pas fans des olives, vous pouvez les remplacer par du fromage de chèvre qui donnera plus de fondant et de douceur aux amuses-bouches. »