

MUFFINS AU JAMBON ET PETITS LÉGUMES

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 300 g de farine
- 15 g de levure
- 25 ml de lait
- 10 ml d'huile de colza
- 2 oeufs
- 20 feuilles de basilic ciselé
- 100 g de champignons de Paris cuits
- 100 g de dés de jambon
- 100 g de carottes râpées cuites
- 60 g de fromage râpé
- Sel et poivre

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le lait, l'huile et les oeufs jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique.

Ajouter le basilic, les champignons, les dés de jambon, les carottes et les 2/3 du fromage râpé. Saler, poivrer et bien mélanger.

Verser le mélange dans des moules à muffins et saupoudrer avec le reste du fromage râpé.

Cuire 25 minutes jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés.

