



Cakes salés

Muffins jambon-fromage



40 min	10 min	30 min	0	358
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Détailler le jambon et la bûche de chèvre en dés.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 3 Dans le premier bol mélanger la farine avec la levure, le jambon et la bûche de chèvre.
- 4 Dans le second bol battre les œufs avec l'huile et le lait.
- 5 Verser les ingrédients liquides sur les ingrédients solides et mélanger.
- 6 Veiller à ne pas trop travailler la pâte, contrairement à la plus part des recettes elles ne doit pas être homogène. C'est le secret de la réussite des muffins!
- 7 Saler et poivrer.
- 8 Répartir la préparation dans les moules à muffins (au 3/4 de la hauteur) et enfourner pendant 25 à 30 minutes.

200 g **Jambon cuit**
100 g **Chèvre**
200 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 cl **Lait demi-écrémé**
4 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 c. à café **Levure chimique**
1 c. à soupe **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**