

Muffins aux lardons fumés et camembert

Des muffins à savourer à l'apéritif, en famille ou entre amis, ou en entrée avec une salade verte !

PRÉPARATION :



Préparation
20 min

Cuisson
25 min

1.

Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7).

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

2 œufs entiers

2.

Sur une planche de cuisine, taillez le camembert en petits dés. Réservez-les dans un saladier.

15 cl de lait (écrémé de préférence)

3.

1 échalote

Epluchez l'échalote et hachez-la finement.

4 tranches de pain de mie (sans croûte)

4.

Mélangez l'échalote hachée avec les dés de camembert.

100 g de camembert

5.

100 g de lardons fumés

Dans une poêle, sans ajouter de matières grasses, faites revenir les lardons. Laissez-les dorer légèrement.

1 c. à café de thym séché

6.

poivre noir du moulin

Egouttez-les avant de les incorporez au saladier contenant les dés de camembert à l'échalote.

7.

Coupez grossièrement le pain de mie puis ajoutez-le dans le saladier. Poivrez selon vos goûts et mélangez.

8.

Déposez le mélange précédent au fond de vos moules à muffins.

9.

Dans un second saladier, cassez les œufs puis versez le lait par-dessus petit à petit. Mélangez.

10.

Ajoutez le thym séché puis mélangez à nouveau.

11.

Versez cette préparation sur le contenu des moules à muffins.

12.

Faites cuire vos muffins aux lardons fumés et camembert à four chaud pendant 20 min à 200°C (th.6-7).

13.

A la fin de cuisson, laissez vos muffins aux lardons fumés et camembert refroidir quelques minutes avant de les démouler.

14.

Dégustez vos muffins aux lardons fumés et camembert aussitôt, ils sont meilleurs tièdes.

ASTUCES

Variez les plaisirs de vos muffins aux lardons fumés et camembert en remplaçant le camembert par un autre fromage : Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne, Munster ...