

Muffins aux poireaux et lardons

Voici une recette qui conviendra parfaitement pour une entrée ou même pour un apéritif entre amis ! Ce sont des muffins aux poireaux et lardons ultra moelleux. Le mariage du poireau et des lardons est à tomber à la renverse. Sous la forme de muffins, cette association est très originale et surtout super bonne.

PRÉPARATION :Préparation
15 minCuisson
25 min**INGRÉDIENTS:****4 PERS.**

2 poireaux

1.

Préchauffez votre four à 180°C.

200 g de lardons

2.

Lavez vos poireaux et retirez un peu de vert. Coupez-les en rondelles très fines.

150 g de farine

3.

Faites revenir les lardons sans matière grasse dans une poêle bien chaude et ajoutez les poireaux au bout de 5 minutes. Laissez cuire encore 5 bonnes minutes puis débarrassez.

3 œufs

4.

10 cl de lait

Mélangez dans un saladier la farine et la levure. Ajoutez alors les œufs, le lait et l'huile puis fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

10 cl d'huile

5.

Sel, poivre

Finissez par incorporer les lardons et les poireaux. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.

1 pincée de muscade

6.

Remplissez vos moules à muffins de cette préparation au 3/4 et enfournez pour 25 minutes à 180°C.

ASTUCES

Ajoutez un peu de parmesan dans votre préparation pour lui donner un petit goût fromager en plus !