

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 min

Cuisson

25 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

2 poireaux

200 g de lardons

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

3 oeufs

10 cl de lait

10 cl d'huile

Sel, poivre

1 pincée de muscade

1.

Préchauffez votre four à 180°C.

2.

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

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.

4.

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.

5.

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