



Muffins au cheddar et au lard



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1/2 courgette
200 grammes de lardons fumés
250 grammes de farine fermentante
1 pincée de sel
2 cuillères à café d'herbes de Provence
1 cuillère à café paprika en poudre
2 1/2 décilitres de lait battu
4 œufs
1 poivron rouge (épépiné et coupé en dés)
2 cuillères à café de moutarde
150 grammes de cheddar (râpé)
poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Râpez la courgette et laissez-la rendre son eau sur du papier absorbant.
- 3.** Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse, jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 4.** Mélangez la farine, les herbes de Provence, le paprika et le sel.
- 5.** Ajoutez le lait battu et les œufs et mixez le tout pendant 2 minutes.
- 6.** Incorporez la courgette et le poivron à la pâte.
- 7.** Ajoutez le bacon, la moitié du cheddar et la moutarde. Mélangez bien. Poivrez.
- 8.** Graissez un moule à muffins. Versez la pâte dans le moule.



- 9.** Parsemez avec le reste du fromage et cuisez 25 minutes dans un four préchauffé.