



Muffins salés



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
12 tranches de lard petit-déjeuner (fines tranches)
120 grammes de bacon (maigre en lanières)
1/2 poivron rouge (émincé)
1/2 branche brocoli (émincé)
4 jeunes oignons (émincés)
125 grammes tomates cerises (coupées en quartiers)
8 œufs (battus)
1 tiret de crème
sel et poivre
80 grammes de fromage râpé
1 bouquet de basilic (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Utilisez un peu d'huile d'olive pour graisser un moule pour 12 muffins et chemisez le fond de chaque compartiment d'une tranche de lard petit-déjeuner.
- 2.** Faites revenir brièvement les lanières de bacon dans un peu d'huile. Retirez-les de la poêle et versez-les dans un récipient.
- 3.** Ensuite, faites brièvement sauter le poivron et le brocoli dans de l'huile d'olive (ils ne doivent pas être parfaitement cuits). Ajoutez-les dans le récipient. Laissez refroidir le bacon et les légumes.
- 4.** Ajoutez les jeunes oignons, les tomates cerises, les œufs, la crème, le sel et le poivre, le fromage râpé et le basilic. Mélangez bien et remplissez les 12 petits moules à muffins de ce mélange.
- 5.** Laissez cuire pendant \pm 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.



- 6.** Laissez refroidir les muffins avant de les emballer dans du papier sulfurisé.