

Recette :

Muffins salés façon pizza



Ingrédients :

		
FARINE (180g) (POT)	LEVURE(1 SACHET)	ŒUFS (3)
		
LAIT (10 cl) (POT)	HUILE D OLIVE (10 cl) (POT)	JAMBON DE DINDE (120g) (4 TRANCHES)
		
SEL ET POIVRE	TOMATES (2)	GRUYERE (100g)
		
HERBES DE PROVENCE	OLIVES NOIRES	

Ustensiles

		
SALADIER (2)	FOUET	POT DE YAOURT VIDE
		
GROSSE CUIILLERE	MOULES A MUFFINS	COUTEAU
		
RAPE A GRUYERE	BOL	

Le déroulement de la recette :

- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, puis faire un puits.
- Dans un autre saladier, battre les œufs avec le lait et l'huile d'olive, puis verser ce mélange dans le premier saladier.
- Y ajouter le jambon de dinde coupé en morceaux, saler, poivrer.
- Mélanger puis verser la pâte dans un moule à muffins
- Disposer sur le dessus quelques dés de tomates, du gruyère râpé, une pincée d'herbe de Provence et une olive noire au centre.
- Cuire 25 minutes

-