

Muffins aux restes de barbecue (chipos, merguez) et poivron



Pour 6 muffins:

- 115 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 135 g de fromage blanc
- 1 oeuf
- 1 petit poivron rouge
- 1 chipolata aux herbes cuite
- 2 merguez cuites
- 1 pincée de mélange d'herbes spéciales grillades Maison Petricorena

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Mélanger d'une part les ingrédients secs: farine, levure et sel.

D'autre part, battre l'oeuf avec le fromage blanc, saler et ajouter les herbes. Verser dans les ingrédients "secs" et mélanger grossièrement (la pâte ne doit pas être homogène). Ajouter le poivron en dés et les merguez et chipolata en rondelles.

Répartir dans les alvéoles d'un moule à muffins en silicone et cuire 20-25 min.

Servir avec une salade. Savourer... en se félicitant d'avoir eu quelques restes!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>