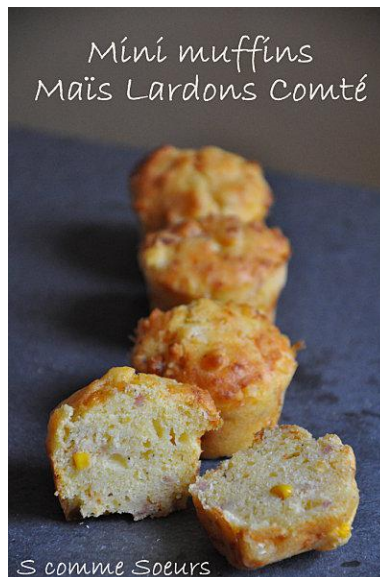


# Mini Muffins Maïs, lardons et Comté



## Ingrédients pour 24 mini muffins:

200g de farine de blé  
150g de farine de maïs  
1/2 paquet de levure  
1 pincée de poivre  
1 pincée de sel  
1/2 cuillère à café de piment d'Espelette  
250ml de lait  
2 oeufs  
100g de beurre  
1 petite boîte de maïs  
100g de comté râpé  
100g d'allumettes de lard fumé

## Préparation:

- Mélanger les farines, la levure, les épices, le fromage, les allumettes et les grains de maïs et creuser un puits au centre.
- Fouetter ensemble le lait et les oeufs dans un bol. Verser ce mélange avec le beurre fondu sur les ingrédients secs. Mélanger avec une cuillère en métal. Ne pas trop travailler la pâte.
- Verser la pâte à l'aide d'une cuillère dans des empreintes à muffins, en les remplissant aux 3/4.
- Cuire pendant 25 minutes environ à 180°C.

