

MINI MUFFINS, SAUCISSON BRIOCHE

1 sachet de levure de boulanger

20 g de sucre

10 cl de lait tiède

150 g de farine

1 œuf

70 ml d'huile de colza

Sel, poivre du moulin

1 cuillère à café rase de Garam Masala

75 g de saucisson à l'ail



Pour une plaque à empreintes Demarle, 12 mini muffins

Faire préchauffer le four TH 4 (120°C).

Mélanger la levure et le sucre, ajouter le lait tiède et mélanger.

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.

Remplir les empreintes du moule à mini muffins.

Retirer la peau du saucisson, couper en bâtonnets, enfoncer des bâtonnets dans chaque muffin.

Cuire 15 minutes Th 4, puis augmenter la température du four Th 6/7 (200°C), et prolonger la cuisson de 15 minutes.

Laisser reposer 3 minutes avant de démouler.



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