

MUFFINS BRIOCHES, SAUCISSON A L'AIL, MIMOLETTE, TOMATE SECHEE

2 sachets de levure de boulanger
40 g de sucre
20 cl de lait tiède
225 g de farine
2 œufs
70 ml d'huile de colza
Sel, mélange 5 baies au moulin
1 cuillère à café rase de curcuma
1 pincée de cumin
150 g de saucisson à l'ail, en dés
6 pétales de tomate séchée en petits dés
40 g de mimolette demi-vieille en dés



Pour une plaque à empreintes Demarle, 6 muffins

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

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

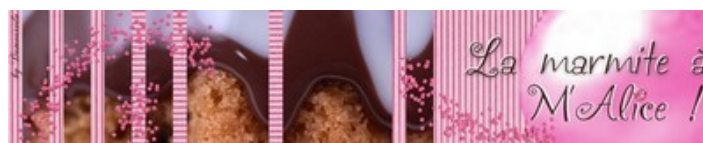
Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.

Couper en dés la mimolette, le saucisson à l'ail (sans la peau) et les pétales de tomates séchées, et les incorporer à la pâte.

Remplir les empreintes du moule à muffins.

Cuire 20 minutes Th 4, puis augmenter la température du four Th 6/7 (200°C), et prolonger la cuisson de 20 minutes.

Laisser reposer 3 minutes avant de démouler.



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

