

# Des muffins aux lardons...

## Ustensiles :

- Deux saladiers ◆
- Une passoire ◆
- 1 planche à découper ◆
- Un couteau d'office ◆
- Des moules à muffins ◆
- Un fouet ◆
- 2 spatules ◆
- Une casserole ◆
- Une poêle

## Ingrédients :

- ♥  100g de beurre doux  
▼  
▼
- ♥  225g de farine  
▼  
▼
- ♥  200g de lardons  
▼  
▼
- ♥  1 oignon  
▼  
▼
- ♥  2 oeufs  
▼  
▼
- ♥  125ml de lait  
▼  
▼
- ♥  50g de fromage rapé  
▼  
▼
- ♥  poivre  
▼  
▼
- ♥  1 sachet de levure chimique  
▼

## Réalisation

de la préparation aux lardons.



📺 CISELER

- 1. Préchauffer à 200°C le four.
- ▼
- 2. Faire fondre le beurre au four à micro-ondes
- ▼
- 3. Ciseler un oignon
- ▼
- 4. Faire cuire dans une poêle : les lardons puis l'oignon ciselé.
- ▼
- 5. Egoutter le gras des lardons.
- ▼
- 6. Mettre de côté la préparation.
- ▼



## Réalisation

de la pâte.

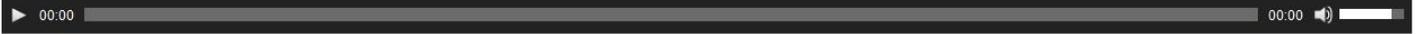


1. Faire chauffer le lait .  
▼
2. Mélanger la farine et la levure dans un saladier  
▼
3. Fouetter les œufs dans un saladier.  
▼
4. Ajouter le beurre fondu et les œufs fouettés au mélange farine / levure.  
▼
5. Verser le lait chaud dans la préparation.  
▼



## Assemblage

## et cuisson



- 1. Ajouter les lardons à la préparation.  
▼
- 2. Mélanger.  
▼
- 3. Ajouter le poivre.  
▼
- 4. Remplir les moules à muffins au  $\frac{3}{4}$  (trois quarts) .  
▼
- 5. Saupoudrer de fromage rapé.  
▼
- 6. Enfourner 20 min au four à 200°C  
▼
- 7. Démouler à la sortie du four.

