

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.

1. AJOUTER LES LARDONS À LA PRÉPARATION
⊘
2. MÉLANGER
⊘
3. AJOUTER LE POIVRE
⊘
4. REMPLIR LES MOULES À MUFFINS AU 3/4
⊘
5. SAUPOUDRER DE FROMAGE RAPÉE
⊘
6. ENFOURNER 20 MIN À 200°C
⊘
7. DÉMOULER À LA SORTIE DU FOUR