

Muffins jambon et moutarde au cassis

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 1 oeuf
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 50 g de farine
- 1 c.c. de levure
- 10 g de fromage râpé
- 30 g d'allumettes de jambon fumées
- 2 c.c. de moutarde au cassis
Domaine des Terres Rouges
- Sel, poivre



Étapes :

- Préchauffer le four à 240°
- Battre l'oeuf avec la farine, la levure, l'huile, la crème, le sel et le poivre à l'aide d'un fouet.
- Incorporer ensuite la moutarde et mélanger. Puis ajouter le fromage et les allumettes de jambon.
- Verser une cuillère à soupe de préparation dans les moules à muffins.
- Enfourner pour 4 minutes de cuisson à 240° puis 6 minutes de cuisson à 180°.
- Laisser refroidir une dizaine de minutes sur une grille et déguster.