



Petits muffins jambon parmesan



4 pers



15 mn

Les ingrédients

- 4 tranches de jambon
- 50 g de parmesan râpé
- 150 g de farine
- 1 œuf
- 15 cl de lait
- 1,5 c. à s. de levure chimique
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C (th7). Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le parmesan. Saler, poivrer. Mélanger avec l'œuf de sorte à obtenir une préparation homogène.

Etape 2

Couper le jambon en très fins morceaux puis les ajouter à la préparation.

Etape 3

Remplir au 2/3 les moules à muffin avec la préparation.

Etape 4

Mettre au four pendant 25 minutes.

Etape 5

Sortir les petits muffins du four une fois qu'ils sont bien dorés.

