

Muffins au jambon

6 pers | 05 mn

Les **ingrédients**

- 200 ml de lait
- 200 g de farine
- 100 g de comté râpé
- 8 tranches de jambon sec
- 1/2 c. à c. d'herbes de Provence
- 25 ml d'huile d'olive
- 1/2 sachet de levure
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 210°C.

Etape 2

Ajouter les 2 oeufs entiers, les 2 jaunes d'oeufs, les 200 ml de lait, peser les 200g de farine, ajouter 1/2 c à c d'herbes de Provence, 25 ml d'huile d'olive, 1/2 sachet de levure, dans le bol. Saler et poivrer. Mélanger.
Ajouter le comté. Mixer.

Etape 3

Disposer les tranches de jambon au fond de chacun des moules à muffins et verser par dessus la préparation au fromage.

Etape 4

Enfourner pendant 15 à 20 min selon la taille des moules. Servir tièdes.