

## Muffin bacon / olives

*Attention, ayez la main légère avec le sel. J'ai mis du bacon pour le petit goût de fumé mais vous pouvez mettre des lardons, du jambon, c'est selon vos goûts. Par contre, la prochaine, fois, je mettrai seulement 2 cuillères à soupe d'huile d'olives.*

*A déguster tiède ou froid, avec une petite salade. Vous pouvez également faire des mini-muffins pour l'apéro.*

*---> Préparation : 5 minutes avec le robot artisan, un peu plus à la main / Cuisson : 25 minutes*

*---> Points ww : 36 propoints pour la totalité, 3,5 pour par muffin.*

*---> La Chouquette a aimé.*

### **Ingrédients pour 10 muffins :**

- 2 œufs
- 100 g de farine
- 1 yaourt nature
- 3 cas d'huile d'olive
- 1/2 sachet de levure chimique
- 65 g de jambon blanc (1 tranche et demie)
- 20 g de bacon (5 tranches)
- 70 g de gruyère râpé
- 15 olives vertes dénoyautées
- sel, poivre, herbes de Provence

Préchauffez votre four à 190°C.

Découpez le bacon et le jambon en petits morceaux. Prenez 5 olives et coupez-les en tranches. Réservez.

Mélangez les œufs, la farine, le yaourt, l'huile d'olive, et la levure. Ajoutez le gruyère, le bacon, le jambon et les olives ; salez légèrement, poivrez et ajoutez quelques herbes de Provence et mélangez.

Versez délicatement la préparation dans vos moules à muffins. Saupoudrez d'herbes de Provence et enfournez 25 minutes.

***Les petites folies de MW : <http://miloumoi.canalblog.com/>***

*Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de ne pas recopier l'intégralité du texte mais de mettre un lien, c'est plus sympa. Merci ☺ Envoyez-moi une photo et je la publierai dans un billet avec un lien vers votre blog.*

*Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !*

*Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.*