

Muffins pimentés au Rondelé



Ingrédients pour 8 muffins :

75g de farine à levure incorporée

2 oeufs

30ml d'huile d'olive

50ml de vin blanc

80g de Rondelé piment d'espelette et poivron doux

75g de jambons en dés

sel, poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 175°C.

Mélangez la farine et les oeufs. Ajoutez l'huile, puis le vin blanc et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Salez et poivrez.

Incorporez le rondelé, mélangez bien. Enfin, ajoutez les dés de jambon.

Déposez la pâte dans des moules à muffins recouverts de papier cuisson.

Enfournez pendant 40 minutes.