



## MINI MUFFINS SALÉS

**A savoir :** servez les muffins tièdes, ils seront délicieux ! Par contre, une fois refroidis ils sont un peu secs.



Ingrédients pour 40 mini muffins : 200gr de petits-pois surgelés, 200gr de farine, 3 oeufs, 100ml de lait, 100ml d'huile d'olive, 1 sachet de levure pour préparations salées, 100gr de gruyère râpé, 100gr de lardons allumettes fumés, 1 bouquet de persil, sel.

Cuisez les petits-pois dans de l'eau bouillante salée, la moitié du temps indiqué sur le paquet. Egouttez-les et réservez. Lavez et hachez le persil.

Dans un saladier, tamisez la farine et la levure, puis versez au centre les oeufs, le lait et l'huile. Mélangez bien, puis incorporez le fromage, les lardons, les petits-pois et le persil. Salez légèrement et versez la pâte dans le moule à mini muffins (moi, j'utilise les moules Demarle). Enfournez à 180°C pendant 15 à 20 minutes : ils doivent être dorés. Servez les muffins tièdes.