



MUFFINS OU TIMBALES DE COQUILLETTES



Pour 4 muffins:

- 150 g de coquillettes ou de pippe rigate
- 1 œuf
- 3 càs de crème fraîche
- 1 càs d'huile neutre
- 3 càs de parmesan râpé
- 100 g de petits pois surgelés ou quelques pointes d'asperges déjà cuites
- 80 g de speck ou de jambon cru taillé en fines lamelles
- 1 càs de basilic ciselé
- Un œuf
- Sel et poivre si nécessaire

Préchauffer le four à 180°.

Faire cuire les pâtes comme d'habitude dans un grand volume d'eau salée.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les petits pois.

Mélanger, l'œuf avec la crème, le parmesan, le speck, l'huile et le basilic. Incorporer les pâtes et les pois bien égouttés au mélange. Verser dans des empreintes en silicone ou des moules à darioles beurrés préalablement.

Faire cuire environ 30 mn, laisser refroidir 1 mn ou 2 avant de démouler et de servir.