

L'été se poursuit et son lot de pique-niques aussi, enfin pour ceux qui ne jeûnent pas ce mois-ci... Je vous présente aujourd'hui de merveilleux petits muffins salés à l'indienne.

Ils sont à base de poulet fumé au colombo et de pomme granny.

Pour l'occasion, je me suis légèrement inspirée de la recette de [Dey](#) sur laquelle j'ai effectué quelques petits changements aux niveaux des épices, des huiles et du nombre d'œufs afin qu'ils soient plus à mon goût... je vous laisse découvrir...



### La recette pour 8 muffins:

- 75g de cubes de poulet fumé
- 1 pomme granny
- 1 càc d'épices à colombo
- 1 pointe de cannelle
- 1 pincée de sel, poivre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 120g de farine
- 4 œufs
- 10cl de crème liquide
- 15 ml d'huile d'olive
- 10ml d'huile de tournesol

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le poivre, le colombo, la cannelle et la levure. Ajouter les oeufs battus, la crème et les huiles.

Mélanger.

Couper la pomme en petits cubes et les intégrer à la pâte.

Remplir des moules à muffins en silicone au 2/3 puis ajouter dans chacun d'entre-eux environ 5 cubes de poulet fumé. Les enfoncer avec la pointe d'un couteau.

Enfourner à 180°C pendant 15 min.

Laisser refroidir sur une grille avant de démouler.

Réserver dans une boîte hermétique pour une meilleure conservation.