Muffins jambon et moutarde au cassis

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min



Ingrédients :

- *1 oeuf*
- *2 c. à. s. de crème fraîche*
- *2 c. à. s. d'huile d'olive*
- *50 g de farine*
- *1 c.c. de levure*
- *10 g de fromage râpé*
- *30 g d'allumettes de jambon fumées*
- *2 c.c. de moutarde au cassis Domaine des Terres Rouges*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Préchauffer le four à 240°
- Battre l'oeuf avec la farine, la levure, l'huile, la crème, le sel et le poivre à l'aide d'un fouet.
- Incorporer ensuite la moutarde et mélanger. Puis ajouter le fromage et les allumettes de jambon.
- Verser une cuillère à soupe de préparation dans les moules à muffins.
- Enfourner pour 4 minutes de cuisson à 240° puis 6 minutes de cuisson à 180°.
- Laisser refroidir une dizaine de minutes sur une grille et déguster.