

Muffins à la moutarde et au jambon



Quantité

6 Personne(s)

Préparation

15 min

Cuisson

30 min

Coût de la recette

Pas cher

Niveau de difficulté

Facile

Ingédients

pour Muffins à la moutarde et au jambon

- 200 g d'épaule cuite ou de jambon
- 5 oeufs entiers
- 5 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 5 c. à soupe bombées de farine
- 200 g de gruyère râpé
- 1 sachet de levure
- poivre

Résumé

pour Muffins à la moutarde et au jambon

Préparation

pour Muffins à la moutarde et au jambon

- 1** Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 2** Dans un saladier, cassez les oeufs et ajoutez la moutarde. Mélangez bien.
- 3** Ajoutez la farine et la levure. Mélangez.
- 4** Incorporez le gruyère et le jambon coupé en petits dés.
- 5** Versez la préparation dans des moules à muffins (en silicone) et enfournez pendant environ 30 min.