



# Muffins aux lardons



< < < 

3,5/5 37 votes



par christine de boos

Très bonne entrée.

6 Personne(s)

 15 min

 25 min

 30 min

 9,82

 Facile

## INGRÉDIENTS

150 g de lardons

100 g de farine (200 ml)

50 g de beurre

100 g de crème fraîche (7 c. à soupe)

30 ml d'huile (3 c. à soupe)

1 œuf

1 c. à café de levure chimique

1/2 c. à café de sel

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Préchauffez le four th.6 (180°C), sans la grille.

### ÉTAPE 2

Dans une poêle, faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés, faites-les refroidir sur du papier absorbant.

### ÉTAPE 3

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel puis ajoutez les lardons.

### ÉTAPE 4

Dans un autre saladier, mélangez au fouet, le beurre, la crème, l'huile et l'œuf. Versez dans le saladier n° 1 et mélangez délicatement à la spatule, placez le moule à muffins en silicone sur la grille, répartissez le mélange dans les alvéoles et enfournez 20 à 25 min jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

### ÉTAPE 5

Laissez refroidir avant de démouler.