

MUFFINS AUX LARDONS



Ingrédients :

- 200 g de lardons
- 12 cl de lait
- 220 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 g de beurre
- 2 oeufs

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Beurrer les moules à muffins.

Faire cuire dans une poêle les lardons. Pendant ce temps, mélanger dans un saladier la farine et la levure, ajouter le beurre fondu et les oeufs battus.

Verser le lait chaud et mélanger vigoureusement, ajouter les lardons à la préparation.

Remplir les moules à muffins. Faites cuire 20 minutes au four à 200 °C (thermostat 6-7).