

Muffins salés aux petits pois et au jambon (Hors d'oeuvre)



Préparation

Battre les oeufs avec du lait et une pincée de sel. Ajouter le beurre fondu tiède et le parmesan râpé. Mélanger avec un fouet, incorporer la farine tamisée avec la levure, puis ajouter les petits pois et les dés de jambon. Mélanger le tout et transférer le mélange dans un moule à muffins rempli de moules en papier ou directement dans des moules à muffins en aluminium ou en silicone. Remplir les moules aux deux tiers et faire cuire à 180°C pendant environ 30 minutes. Servir immédiatement.

Conseils

Si vous préférez faire une version végétarienne de ces délicieux muffins, remplacez le jambon par des pommes de terre.

Anecdotes

Aux États-Unis, les muffins sont extrêmement populaires et on les prépare selon des recettes différentes dans chaque état.

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 30 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 200 grammes

Levure 10 grammes (pour cake salé)

Oeufs 3 unités

Lait 100 millilitres

Petits pois 40 grammes (Frais ou congelés)

Beurre 60 grammes

Parmesan 100 grammes (Râpé)

Jambon cuit 100 grammes (en dés)

Sel (p.m.)