

muffins salés au bon goût de pizza



Ingrédients:

- ☀️ 180 gr de farine
- ☀️ 1 sachet de levure chimique
- ☀️ 150 gr de jambon blanc en dés ou allumettes
- 🥛 10 cl d'huile d'olive
- 🥛 10 cl de lait

🧀 100 gr de râpé

🥚 3 oeufs

🧂 sel et poivre

🍅 3 tomates fraîches coupées en petits dés

🌿 herbes de Provence

🫒 quelques olives noire

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C

Dans un plat mélanger la farine et la levure puis faire un puits. Dans un autre plat battre les oeufs avec le lait, l'huile d'olive puis verser ce mélange dans la farine. Mélanger puis ajouter environ 50 gr de râpé, puis le jambon coupé en petit morceau. Saler , poivrer.

Verser la pâte dans des moules à muffins puis disposer sur le dessus quelques dés de tomates fraîches, du râpé, une pincée d'herbes de Provence et une olive noire au centre.

Cuire 25 minutes