

Muffins oignons-lardons



Pour 6 personnes :

- 2 oignons
- 150 g de lardons
- 50 g de beurre
- 2 oeufs
- 25 cl de yaourt
- 250 g de farine
- 3 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à café de sucré
- 1 cuillère à café de sel

- **Préparation** : 15 mn
- **Cuisson** : 25 mn
- **Repos** : 0 mn
- **Temps total** : 40 mn

Préparation Muffins oignons-lardons

1Préchauffer le four à 180°C et beurrer les moules à muffins.

Eplucher et **hacher** les oignons.

2Faire revenir les lardons dans une poêle. Ajouter le beurre et laisser légèrement refroidir.

3Bien mélanger les ingrédients dans 2 récipients distincts. D'un côté, mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure. D'un autre, mélanger les oeufs, le yaourt et les oignons.

4Faire un puits dans le mélange à base de farine et y introduire le mélange aux oeufs et les lardons. Mélanger, légèrement et rapidement, mais surtout, ne pas trop **battre** la pâte, elle doit avoir un aspect grumeleux.

5A l'aide d'une cuillère, remplir les moules de pâte aux 2/3 et faire cuire environ 25 minutes. Laissez refroidir 5 minutes puis démouler.

Pour finir... A déguster chaud ou froid avec une salade par exemple, en entrée ou en apéritif.