

## Muffins salés façon quiche

Publié le 10 juin 2014 par Hanane



3 œufs  
6 cuil. à soupe de crème entière épaisse  
Une boule de mozzarella  
Une demi-bûchette de fromage de chèvre  
½ cuil. à café de piment doux ou fort (selon votre goût)  
Lardons une petite barquette  
Sel et poivre

### Préparation

Faire rissoler les lardons à la poêle. Retirer du feu et laisser refroidir

Pendant ce temps, mélanger la crème épaisse avec les oeufs, la mozza et le fromage de chèvre (coupés en petits morceaux)

Ajouter le piment, le sel et le poivre et mélanger et enfin les lardons

Placer des [caissettes](#) dans un [moule à muffins ici clic](#)

Verser la pâte dans les caissettes et mettre à cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant environ 30 minutes, surveiller la cuisson selon votre four.

Servir tiède