

Muffins au jambon (et) aux légumes

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



20mn

CUISSON



20mn

QUANTITÉ



2 gourmands



Ingédients

- 60g de jambon aux légumes (env. 1 tranche) « Le Foué » Paul Prédault
- 50g de farine
- 40g de haricots verts
- 40g de petits pois
- 2 tomates cerises
- 30g de Comté
- 1 œuf
- 30ml d'huile
- 1/2 de sachet de levure
- Sel, poivre
- Persil

Le produit idéal pour cette recette :

CHARCUTERIE
PAUL
PRÉDAULT
depuis 1928

Le foué

Jambon Cuit Supérieur Braisé
AUX LÉGUMES



1. Préchauffez votre four (Th.7 / 200° C).
2. Coupez les haricots verts en trois dans leur longueur, faites-les cuire avec les petits pois dans une casserole d'eau bouillante puis égouttez-les.
3. Dans un saladier, mélangez l'œuf, la farine et l'huile. Ajoutez levure et Comté coupé en petits dés. Mélangez à nouveau. Émiettez le jambon et incorporez-le à la préparation ainsi que les légumes et les tomates cerises préalablement coupées en 4 quartiers. Remuez, salez et poivrez légèrement.
4. Remplissez deux moules à muffin et faites cuire environ 20mn au four.
5. Saupoudrez de quelques brisures de persil et c'est prêt !

A noter : le temps de cuisson est donné à titre indicatif et peut varier selon les performances de votre four - pensez à surveiller régulièrement l'état de cuisson.