Muffin à l'œuf, au fromage & à la charcuterie de dinde

10 personnes



Ingrediënten

- 100 g de Lardinettes® de dinde
- 75 g de Turkey Bacon
- Un filet d'huile
- 50 g de fromage râpé
- 2 tomates
- Quelques feuilles de persil
- 10 moules à cupcake
- 10 œufs
- 5 cl de lait
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Poivre & sel

Bereiding

Taillez le Turkey Bacon en lardons et cuisez-les avec les Lardinettes® de dinde dans un trait d'huile.

Déposez les moules à cupcake en papier dans une plaque de cuisson pour muffins ou cuisez-les dans des moules allant au four.
Déposez les Lardinettes® de dinde et le Turkey Bacon cuits dans les moules.

Saupoudrez la dinde de fromage râpé.

émondez les tomates, coupez-les en quatre et épépinez-les. Taillez la chair des tomates en brunoise et déposez-la sur le fromage.

Dans un saladier, mélangez la levure, les œufs, ajoutez le lait et une pincée de sel. Battez vigoureusement et versez le mélange dans les moules. Cuisez au four préchauffé à 180°C pendant ± 6 min.

Décorez avec quelques feuilles de persil et servez avec des toasts.

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be