



Muffins salés au Cerfeuil, Noisettes et Jambon cru

Ingrédients

Pour 6 muffins

- 200 g de cerfeuils tubéreux
- 3 œufs
- 60 g de margarine
- 120 g de farine de blé T65
- 1 tranche de jambon cru
- 50 g de noisettes
- 40 g de gruyère
- sel, poivre

Préparation

- Pelez et râpez les cerfeuils tubéreux
- Dans un saladier, battez les œufs en omelette avec un fouet
- Ajoutez la margarine fondue, puis la farine
- Coupez le jambon en fines lamelles
- Concassez les noisettes
- Râpez le fromage
- Ajoutez ces trois ingrédients dans la pâte à muffins
- Salez et poivrez
- Répartissez la préparation dans 6 moules à muffins
- Faites cuire 25 min dans le four préchauffé à 180°C

Nota : pour avoir plus de moelleux, vous pouvez ajouter une petite poire coupée en dés ou râpée avec le cerfeuil tubéreux