

MUFFINS À LA CHOUROUTE ET LARDONS

INGRÉDIENTS

- 300 gr de chou blanc/choucroute
- 400 gr de lardons fumés
- 2 oignons jaunes
- 400 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à café de cumin
- 2 oeufs
- 500 gr de yaourt nature
- 80 ml d'huile de colza
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Jusqu'à
10 portions

1. Préchauffer votre four à 180°C. Ciseler finement les oignons et les faire revenir dans une poêle bien chaude avec les lardons pendant 5 minutes.
2. Mettre la farine, la levure et le cumin dans un saladier. Saler, poivrer et mélanger bien puis former un puits. Casser les oeufs et ajouter l'huile et le yaourt. Mélanger vigoureusement pour former une pâte homogène.
3. Ajouter le chou blanc/la choucroute pressé pour retirer un maximum de jus ainsi que les lardons et les oignons. Mélanger bien.
4. Répartir la pâte dans des moules à muffin en silicone ou dans des caissettes en papier et enfourner pour 20 minutes.
5. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !