

# MUFFINS SALÉS FAÇON CAKE

Février 2022

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 75 g de petits dés d'épaule (jambon)
- ★ 40 g de comté
- ★ 40 g de cantal jeune
- ★ 60 g de petits pois surgelés
- ★ 40 g de maïs doux en grains
- ★ 3 œufs
- ★ 90 g de farine tamisée
- ★ 90 g de Maïzena
- ★ 100 g de beurre
- ★ 12,5 cl de lait demi-écrémé
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Passoire, Bol, 2 casseroles, Jatte, Moule à muffins (Silicone), Fouet, Grille, Caissettes papier à muffins

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,90 € (Soit 0,98 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) durant 10 minutes. Porter une petite casserole d'eau à ébullition, cuire les petits pois pendant 5 minutes, les égoutter dans une passoire. Rincer la casserole, verser le lait, porter à ébullition, puis arrêter la cuisson. Dans une seconde casserole faire fondre le beurre à feu très doux. Détailler le comté et le cantal en petits dés de 5 mm de côté. Dans une jatte, mélanger farine, Maïzena et levure, faire un puits et incorporer les œufs (cassés un par un dans un bol) en mélangeant, puis le lait tiède et le beurre fondu. Saler peu, poivrer et homogénéiser au fouet. Ajouter les dés d'épaule, de comté et de cantal, les petits pois, le maïs égoutté et bien mélanger à nouveau.

Garnir chaque alvéole d'un moule à muffins en silicone avec une caissette en papier. Verser la préparation dans chaque compartiment aux deux tiers de la hauteur. Mettre au four pour 30 minutes (Ne pas ouvrir la porte du four pendant les 15 premières minutes). Laisser tiédir les muffins dans leur moule hors du four 15 minutes, puis les disposer sur une grille.

A consommer tiède en entrée ou froid à l'apéritif.

## Boisson :

Un vin blanc du Val de Loire (Valençay ou Reuilly) servi à 10°C ou un rosé du Var servi entre 11 et 12°C. (\*)