Muffins lardons fromage

Mini, maxi, à l'apéro ou dans se lunch box, le muffin est toujours un atout. A décliner selon ses envies, ici on travaille un basique avec une version fromage/lardons.

Pour 6 muffins ou 18 mini-muffins : 100g de farine – 1/2 sachet de levure chimique – 2 œufs – 1 yaourt grec nature – 3 CS d'huile d'olive – 100g de lardons fumés – 75g de fromage râpé – Sel et poivre.

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez votre farine et votre levure (elle sera mieux répartie dans vos muffins).

Dans un saladier (ou le bol de votre robot), battez vos œufs en omelette en salant et poivrant (attention, les lardons sont salés). Tout en continuant de battre, ajoutez le yaourt et l'huile. Terminez par la farine/levure tamisée. Quand la pâte est devenue bien homogène et lisse. Ajoutez vos lardons crus et le fromage râpé. De nouveau, mélangez.

Garnissez vos plaques à muffins beurrés aux 2/3 de leur hauteur avec votre pâte. Enfournez et laissez cuire 20min. Ils doivent être bien bombés et le dessus doit être joliment doré.

A servir chaud, tiède ou froid, toutes les températures conviennent !