

MUFFINS SALÉS AU RAS EL HANOUT ET CHORIZO



INGRÉDIENTS

4 

- 140 g de farine
- 100 g de fromage râpé
- 50 g de tapenade de tomates séchées au soleil Bresc
- 50 g de chorizo
- 20 g de levure
- 10 g de ras el hanout Bresc
- 2 œufs
- 125 ml de lait
- 2 brindilles de thym

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le chorizo en petits morceaux. Mélanger les œufs, la farine, le lait, les 2/3 du fromage, la tapenade de tomates et le ras el hanout en une pâte. Ajouter ensuite la levure et les feuilles de thym. Remplir les moules à muffins avec la pâte. Saupoudrer du reste du fromage. Cuire les muffins 15 minutes au four à 180 °C.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ras el hanout Mélange d'épices 450g



Tapenade de tomates 1000g



Tapenade de tomates séchées au soleil 325g