

## MUFFINS SALÉS AU RAS EL HANOUT ET CHORIZO



### INGRÉDIENTS

10 

- 350 g de farine
- 250 g de fromage râpé
- 125 g de tapenade de tomates séchées au soleil Bresc
- 125 g de chorizo
- 50 g de levure
- 25 g de ras el hanout Bresc
- 5 œufs
- 315 ml de lait
- 5 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



Bresc Ras el hanout  
Mélange d'épices 450g



Bresc Tapenade de  
tomates 1000g



Bresc Tapenade de  
tomates séchées au soleil  
325g