



# MUFFINS EMMENTAL CHORIZO

Pour 4 personnes

Recette de Christophe Chiaradia

## Ingrédients

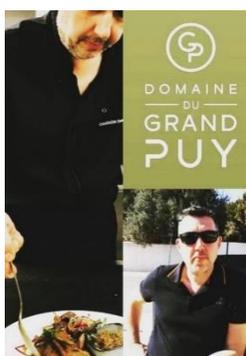
150 gr de farine  
3 œufs  
150 gr de lait  
80 gr huile d'olive  
1 sachet de levure chimique  
200 gr d'Emmental coupé en dés  
150 gr de chorizo coupé en dés  
Sel, poivre  
Quelques feuilles de persil plat et/ou oignons frais  
et/ou menthe fraîche



## Progression

1. Dans un grand bol, mélanger la farine à la levure, incorporer les œufs un à un à l'aide d'une cuillère en bois
2. Verser ensuite le lait sans cesser de remuer, ajouter l'huile d'olive et mélanger pour obtenir une préparation lisse et homogène
3. Incorporer ensuite le chorizo, l'Emmental en dés et les herbes hachées
4. Poivrer et attention à ne pas trop saler !
5. Verser le mélange dans des moules à muffins beurrés à 3/4 de leur hauteur
6. Enfourner pendant 20 à 25 mns à 180 °

A déguster dès la sortie du four, accompagnés par exemple d'une salade, quelques asperges et un œuf au plat ou bien en cocktail dinatoire... Un vrai délice...



### Suggestions du chef ...

Remplacer l'emmental par de la mozzarella, quelques olives noires hachées et parsemer les muffins de graine de tournesol avant cuisson.

### OPTION pour les Végés

Remplacer le chorizo par des tomates confites, le lait par du lait de soja.

Régalez-vous et gardez le moral !

#CuisinezChezVous