

Muffins à la macédoine et jambon



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Se déguste aussi bien chaud que froid avec une petite salade. Ces muffins peuvent aussi être servis en apéritif. Une bonne idée pour faire manger des légumes aux enfants...

Recette proposée par : Blog [le coin de Mélo](#)

Ingrédients

- 100 g de jambon
- 4 cs de macédoine de légumes
- 70 g de fromage blanc
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 oeuf
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7.
- 2 Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, l'oeuf, le fromage blanc, le sel et le poivre.
- 3 Hachez le jambon et ajoutez-le à la préparation ainsi que la macédoine de légumes. Mélangez bien le tout.
- 4 Versez la pâte obtenue dans des moules à muffins.
- 5 Enfournez environ 30 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

