

## Muffins au jambon, lardons et tomme de montagne



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Facile à préparer et idéal pour l'apéritif !*

Recette proposée par : Blog [Bois de Rose](#)

### Ingrédients

- 250 g de lardons - revenus dans une poêle, puis refroidis
- 2 tranches de jambon
- 300 g de tomme - de montagne
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 125 g de beurre - fondu
- 200 ml de lait
- sel

### Préparation

- 1 Dans un saladier, battez les oeufs avec le lait, puis ajoutez le beurre fondu, la farine, la levure et le sel.
- 2 Râpez la fromage.
- 3 Coupez les lardons et le jambon en cubes.
- 4 Préchauffez le four à 220°C.
- 5 Déposez le fromage et la viande dans la préparation, mélangez bien et garnissez-en des moules à muffins.
- 6 Enfournez pour une vingtaine de minutes de cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

