



# MUFFINS AU VERCORAIS

ET AUX TOMATES SÉCHÉES

POUR 4 PERSONNES



- 50 g de tomates séchées, à l'huile
- 50 g de dés de jambon
- 50 g de Vercorais
- 120 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 12 cl de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation

15 min.

Cuisson

25 min.

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Emincez les tomates séchées et le Vercorais en cubes.
2. Dans un saladier, tamisez la farine, la levure et le sel. Dans un autre récipient, battez l'œuf avec le lait et l'huile.
3. Mélangez les deux préparations sans trop travailler la pâte. Ajoutez les tomates et le Vercorais. A l'aide d'une cuillère, garnissez les moules à muffins, légèrement huilés.
4. Enfournez environ 25 min. Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez les muffins quelques minutes dans leur moule avant de les démouler.

