



MUFFINS AUX LARDONS DE POULET

Pour 6 personnes — Préparation : 25 min. — Cuisson : 35 min.

Ingrédients :

- 1 barquette de Lardons de poulet ISLA DELICE
- 10 cl d'huile d'olive
- 12 moules à muffins

Préparation :

- Faites chauffer votre poêle à feu doux sans matière grasse et faites-y revenir les lardons de poulet ISLA DELICE pendant 5 min, en mélangeant bien.
 - Versez le lait dans une casserole et faites-le tiédir à feu doux.
 - Cassez les œufs dans un saladier.
 - Ajoutez la farine, la levure, le basilic, le fromage râpé, et mélangez bien à l'aide d'un fouet.
 - Préchauffez le four à 180 °C. (th. 6) et ajoutez les Lardons de poulet ISLA DELICE, le lait et l'huile dans le saladier.
 - Continuez de mélanger. Si nécessaire, demandez de l'aide à votre Les enfants et Les parents
 - Beurrez et farinez les moules à muffins.
 - Utilisez une louche pour remplir les moules à muffins aux 3/4 de la
 - Déposez les moules sur la plaque du four.
- Enfournez pour 25 min. environ.
Les enfants et Les parents
Dégustez ces muffins tièdes ou froids.
Pour des muffins rigolos, utilisez des moules en papier décorés spécial Muffins, que l'on trouve facilement dans le commerce.