



MUFFINS à la Mortadella

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 15/20 mn

Ingrédients : pour 12 muffins

- 150g de mortadella (en très fines tranches du type chiffonnade)
- 120g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs entiers
- 120g de fromage blanc
- 50ml d'huile d'olive
- 100g de parmesan râpé
- 1/2 c. à café de baies de Sichuan (*aussi appelé poivre de Sichuan*)
- 2 c. à café de romarin finement ciselé
- 1 c. à café de persil pour la décoration

Matériel : 12 caissettes à muffins

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

- 1 – Découper la mortadella : rouler chaque tranche et les détailler en fines lanières.
- 2 – Dans le bol du robot, commencer en fouetter les 2 oeufs entiers pendant 2 mn. Puis ajouter progressivement le fromage blanc, l'huile, la farine et la levure, le romarin et le parmesan râpé. Ajouter les baies de Sichuan concassées.
- 3 – Déposer la mortadella découpée dans la pâte. Mélanger. Mettre la préparation dans 12 caissettes à muffin. Saupoudrer de parmesan.

CUISSON

Mettre au four Th 6 / 180°C à chaleur tournante pendant 15 à 20 mn. A déguster tiède ou froid.