Muffins salés au ras el hanout et chorizo

Produits Bresc utilisés

Bresc Ras el hanout Mélange d'épices 450g

Bresc Tapenade de tomates 1000g

Bresc Tapenade de tomates séchées au soleil 325g

Ingrédients

10

- 350 g de farine
- 250 g de fromage râpé
- 125 g de tapenade de tomates séchées au soleil Bresc
- 125 g de chorizo
- 50 g de levure
- 25 g de ras el hanout Bresc
- 5 œufs
- 315 ml de lait
- 5 brindilles de thym

Méthode de préparation

Couper le chorizo en petits morceaux. Mélanger les œufs, la farine, le lait, les 2/3 du fromage, la tapenade de tomates et le ras el hanout en une pâte. Ajouter ensuite la levure et les feuilles de thym. Remplir les moules à muffins avec la pâte. Saupoudrer du reste du fromage. Cuire les muffins 15 minutes au four à 180 °C.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000