

# Muffins aux œufs et lardons pour le brunch (de Pâques)



**Cette année, nous cachons nos œufs avec d'autres ingrédients dans le four. Ils ressortiront sous forme de délicieux muffins aux lardons, oignons et fromage pour le petit-déjeuner.**

En entendant le mot muffin, vous pensez certainement à une pâtisserie sucrée. En fait, tout ce qui a la forme typique d'une tasse peut être appelé muffin. Cette fois-ci, nous concoctons de savoureux muffins pour le brunch de Pâques. Ils sont aussi idéaux pour recycler les restes, car les ingrédients proposés peuvent être remplacés par tout ce que le réfrigérateur offre (par ex. courgettes, champignons, jambon, etc.).

Au moment de la préparation, il est important de bien graisser le moule à muffins pour pouvoir les démouler facilement après la cuisson. Un autre conseil: vous pouvez conserver ces petits gâteaux au réfrigérateur et les déguster chauds ou froids le lendemain.

- 6 œufs de taille moyenne
- Une giclée de lait
- Sel et poivre
- 50 g de lardons
- 10 g de ciboulette, coupées finement
- 40 g de fromage salé, râpé
- 1 oignon blanc, seulement la partie verte coupée en petites rondelles
- ½ petit poivron, coupé en dés
- 1 moule à muffins
- Beurre pour graisser

1. Préchauffez le four à 200 degrés, chaleur inférieure et supérieure. Battez les œufs avec un peu de lait, du sel et du poivre, puis réservez-les.
2. Grillez les lardons dans une poêle sans graisse jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirez les lardons de la poêle. Faites revenir les dés de poivrons dans la graisse restante pendant une minute.
3. Graissez généreusement le moule à muffins avec du beurre, remplissez la moitié des moules avec le mélange d'œufs, saupoudrez de lardons, de poivrons, de ciboulette et de fromage, mélangez le tout et cuisez-les au four pendant 20 minutes.
4. Laissez refroidir un peu les muffins, puis retirez-les délicatement des moules et servez-les chauds.

**Temps de préparation: environ 55 minutes**

### **Jean-René Germanier Johannisberg de Chamoson AOC Valais**

Robe dorée pâle. Nez élégant de coings, d'abricots et de pierres humides. Bouche pleine à l'acidité équilibrée. Finale très persistante.



[Voir dans le weinshop](#) >