

Muffins salés aux saucisses de Toulouse et cheddar

Ingrédients :



- ✓ 250 g de farine
- ✓ 2 c. à soupe de sucre
- ✓ 1 sachet de levure chimique
- ✓ ½ c. à café de sel
- ✓ 2 oeufs
- ✓ 100 ml d'huile de tournesol
- ✓ 250 ml de lait
- ✓ **1 barquette de saucisses de Toulouse Madrange**
- ✓ 100 g de cheddar râpé



1



12 min



25 min



4

Préparation

Étape 1 : Préchauffez le four à 180°C et graissez un moule à muffins. Dans un grand bol, mélangez la farine, le sucre, le sachet de levure chimique et le sel.

Étape 2 : Dans un autre bol, battez les œufs et ajoutez l'huile et le lait. Versez les ingrédients liquides dans le bol de farine et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Couper les saucisses de Toulouse en dés. Ajoutez les dés de saucisse de Toulouse et le cheddar râpé à la préparation et mélangez bien.

Étape 3 : Versez la pâte dans les moules à muffins, en remplissant chaque moule jusqu'aux 3/4. Enfourez pendant environ 20-25 minutes, ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés et que vous puissiez insérer un cure-dent au centre des muffins et qu'il ressorte propre.

Étape 4 : Laissez les muffins refroidir dans le moule pendant 5 minutes, puis transférez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

