

Muffins Cheese & Egg au Tilsit

Ingrédients

- 200 g de TILSIT rouge râpé
- 2 pâtes feuilletées Bossi rectangulaires (env. 640 g)
- 300 g de lard sans la couenne
- 1 bouquet de ciboulette (env. 20 g)
- 200 g de crème acidulée
- 125 g de crème fraîche
- 17 œufs entiers, crus

Conseil: Les muffins peuvent être servis en plat principal avec une salade bien croquante.



Quantité: pour 16 muffins
Préparation: env. 15 minutes
Cuisson: env. 25 minutes
Difficulté: facile

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur de voûte et de sole) et graisser généreusement une plaque à muffins.
2. Dérouler les pâtes feuilletées et les découper respectivement en 8 carrés de 10 × 10 cm. Tapisser les creux de la plaque à muffins avec les carrés. Réserver au réfrigérateur.
3. Couper le lard en dés et le faire revenir pendant 3 à 4 minutes sans graisse. Veiller à ce qu'il ne brunisse pas trop. Déposer le lard grillé sur une assiette recouverte de papier ménager et laisser refroidir. Laver la ciboulette et la ciseler finement.
4. Verser le fromage, la crème acidulée, la crème fraîche et un œuf dans un saladier et bien mélanger. Incorporer la moitié de la ciboulette et assaisonner avec du sel et du poivre.
5. Sortir la plaque à muffins du réfrigérateur, garnir chaque creux d'une cuillère de lard grillé, répartir le mélange à la crème acidulée et casser un œuf dans chacun des creux.
6. Répartir le reste de lard puis enfourner sur le rail du bas pendant 20 à 25 minutes. Lorsqu'ils sont prêts, saupoudrer de ciboulette les muffins «cheese & eggs» et servir.

Valeurs nutritives par portion

411

kcal

33g

lipides

14g

glucides

14.7g

protéines

