



Muffins au chorizo



Ingrédients (pour 8 gros muffins) :

Le mélange sec :

- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de sel

Le mélange humide :

- 150 ml de lait
- 3 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 œuf
- 30 g de concentré de tomates

La garniture :

- un demi chorizo
- 1 oignon
- 4 pétales de tomates séchées
- 30 g de fromage râpé

Préparation :

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).

Couper le chorizo en dés. Les faire griller quelques minutes dans une poêle : le chorizo va rendre sa graisse. Réserver les dés de chorizo, mettre l'oignon émincé dans la même poêle et laisser suer 5 à 10 min à couvert.

Mélanger dans une terrine les ingrédients secs : la farine, la levure, les épices et le sel.

Mélanger les ingrédients liquides dans un autre récipient : œuf, lait, huile d'olive et concentré de tomate. Faire un puits dans la farine et verser cette préparation au centre. Mélanger rapidement. Ajouter les rondelles de chorizo, les tomates séchées coupées en cube et les oignons cuits.

Verser la pâte dans des moules à muffins. Répartir une pincée de fromage râpé sur le dessus de chaque muffin.

Mettre au four pour 20 à 25 min ; vérifier la cuisson avec une pique en bois : elle doit ressortir sèche. Les muffins doivent être dorés à la cuisson.

A déguster tiède.

Le 30 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/30/index.html>