

PETITS MUFFINS AUX TOMATES CONFITES

Environ 20 petites pièces dans moule silicone pour petites mignardises

- 160g de farine
- ½ sachet de levure
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 2 œufs
- 1 yaourt nature
- 40g de beurre fondu
- 150g de tomates confites en dés
- 100g de lardons fumés

Mélanger la farine la levure et le piment d'Espelette

Dans un autre saladier battre les œufs, le yaourt et le beurre fondu, mélanger les 2 préparations.

Couper les tomates confites et les lardons en petits dés.

Mélanger le tout.

Répartir dans les petits moules faire cuire au four à 200° 10 à 15MN

BON APPETIT