

# Starfrit : Muffins aux lardons

Recette pour 4 personnes



## Description

Un muffin salé, garnit a bacon fumé.

Avec une cuisson parfaite dans les moule **Starfrit**

[https://www.starfrit.com/fr/review/product/list/id/5307/?\\_\\_from\\_store=en](https://www.starfrit.com/fr/review/product/list/id/5307/?__from_store=en)

## Ingrédients

Pour les muffins

- 0.50 Tasse(s) Lard fumé
- 0.75 Tasse(s) Farine
- 4 Cuil. à soupe Beurre
- 0.50 Tasse(s) Crème 35%
- 2 Cuil. à soupe Huile végétale
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte

## Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pour les muffins

Ramollir le beurre à température ambiante. Taillez le lard en petits cubes, faire revenir à la poêle, et laissez refroidir sur un scott towel. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et assaisonnez. Dans un autre saladier avec un fouet, mélangez le beurre, la crème, l'huile et l'œuf. Mettre ce mélange sur les ingrédients secs, mélangez délicatement avec une spatule et ajoutez les lardons. Mettre le mélange dans les moules à muffins **Starfrit**

[https://www.starfrit.com/fr/review/product/list/id/5307/?\\_\\_from\\_store=en](https://www.starfrit.com/fr/review/product/list/id/5307/?__from_store=en)

Enfournez pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laissez tiédir avant de démouler.

**Bon appétit!**