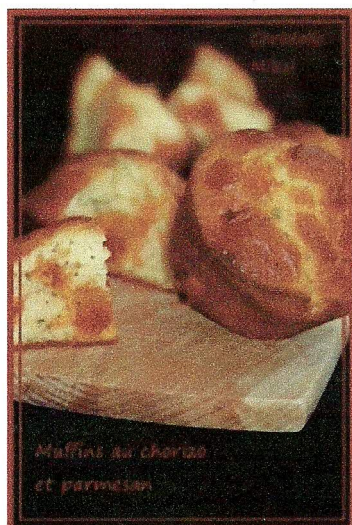


<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/356266-muffins-au-chorizo-et-parmesan>*Recette anniv. Laurence***Journal des Femmes**[Lancer l'impression](#) Sans les images[Fermer la page](#)

## Muffins au chorizo et parmesan

Préparation : 10 mn | Cuisson : 20 mn | Difficulté : Facile



### Pour 4 personnes

100 g de **parmesan**  
 3 **oeufs** entiers  
 160 g de **farine**  
 1 sachet de levure chimique  
 120 g de chorizo (fort)  
 15 cl de **lait entier**  
 3 pincées d'**origan**  
 poivre du moulin

Recette proposée  
 par Christelle Milesi

**1** Préchauffer le four à 180 degrés sur thermostat 6.  
 Beurrer des moules à muffins ou des caissettes en papier prévus à cet effet.  
 Couper le chorizo en petits dés.

**2** Dans une **terrine**, mettre la farine tamisée et la levure.  
 Ajouter les œufs entiers puis le lait.  
 Mélanger de façon à obtenir une pâte bien lisse et homogène.  
 Incorporer les petits dés de chorizo, le parmesan, l'origan et poivrer au moulin.

**3** Répartir la préparation au 3/4 dans les moules ou caissettes.  
 Glisser à four moyen pendant 20 minutes environ.



**4** A la sortie du four, attendre un court instant avant de démouler les muffins.  
 Les placer ensuite sur une grille à pâtisserie.  
 Déguster tiède ou froid.

⌘ [Retour à la recette](#) ⌘ [Fermer la fenêtre](#)

Copyright 2007 Benchmark Group