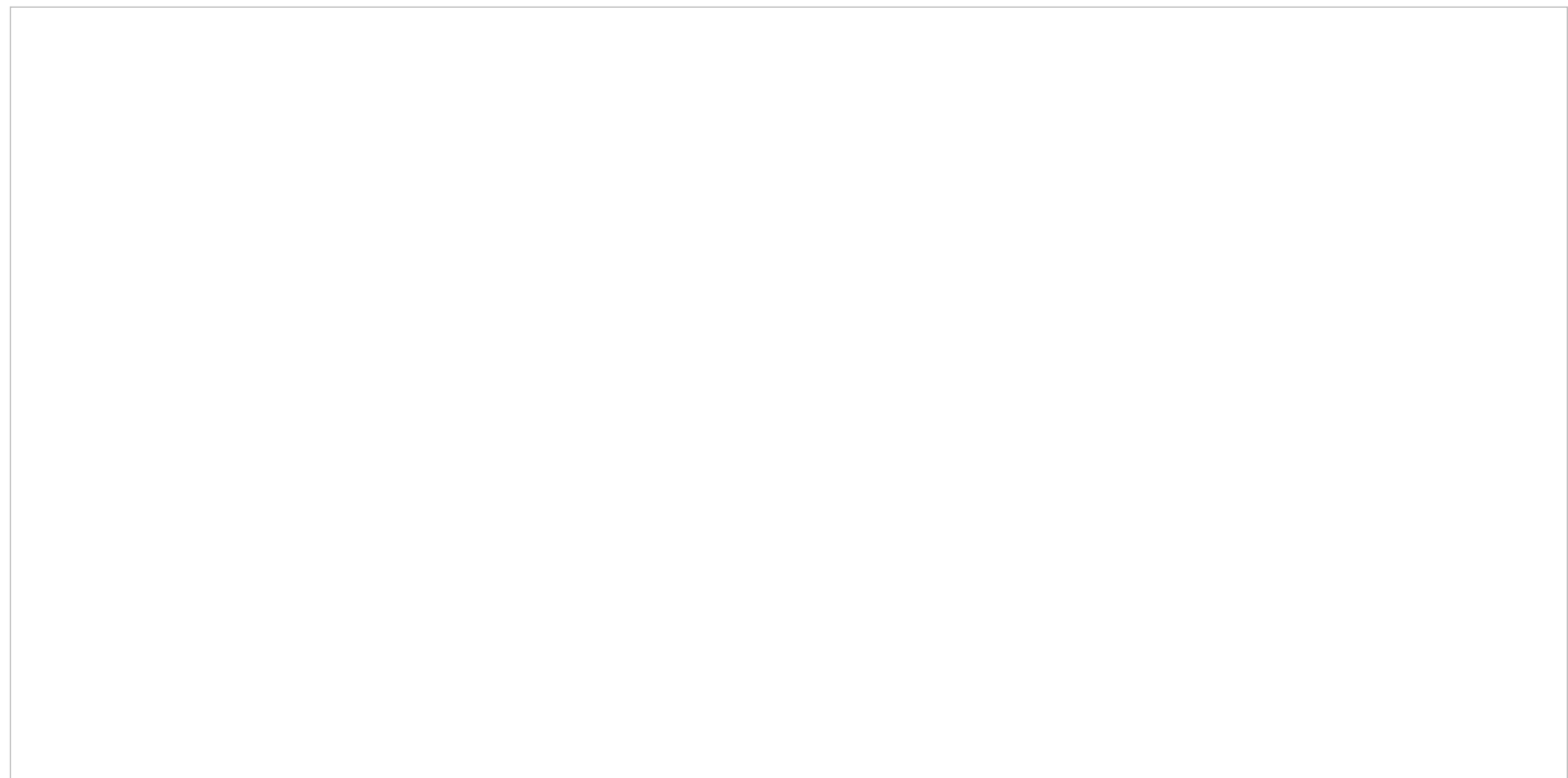


Muffins aux œufs, fromage et lard ? Une bonne idée pour le petit-déjeuner.



Ingredientien:

- 6 œufs
- 3 tranches de lard salé
- Un trait de crème fraîche
- 4 tomates cerise
- Une poignée d'épinards frais
- Une poignée de persil
- 100 g de Brugge d'Or en tranches
- Poivre
- Sel
- Paprika
- Brugge Beurre

Préparation:

Préchauffez-le four à 180°C. Graissez des moules à muffins avec du beurre fondu. A l'aide d'un verre, découpez des cercles dans les tranches de Brugge d'Or. Tapissez-en les moules. Coupez les tomates cerise en 4. Hachez les épinards. Coupez les tranches de lard en petits morceaux.

Cassez les œufs dans un bol et battez-les. Ajoutez un trait de crème, assaisonnez de paprika, poivre et sel.

Répartissez dans les petits moules les épinards, les tomates et le lard. Versez le mélange d'œufs. Les moules doivent être remplis à $\frac{3}{4}$. Glissez au four pour 20 minutes. Terminez par du persil haché.

1, 2, 3 Fromage !

3 personen

30 min

Lunch

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/muffins-aux-oeufs-fromage-et-lard-une-bonne-idee-pour-le-petit-dejeuner>