



Muffin à déjeuner original avec un oeuf complet à l'intérieur!

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [OEUFS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



Muffin salé avec son oeuf au centre

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 1/4 farine
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/3 tasse de crème sûre
- 1/2 tasse de babeurre
- 2 c. à table d'huile
- Un pincée de sel
- 5 oeufs divisés
- 1 tasse de jambon coupé en cubes
- 1 tasse de cheddar fort râpé
- 1/2 tasse d'échalotes coupées en rondelles

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F. Badigeonner d'huile ou de beurre l'intérieur de 4 cavités d'un gros moule à muffins
2. Mélanger, dans un bol, les ingrédients secs. Dans un autre, mélanger les ingrédients liquides (n'ajouter qu'UN seul oeuf!). Ajouter le jambon.

3. Incorporer les ingrédients liquides aux secs. Bien mélanger. Ajouter le jambon, le cheddar et les échalotes. Mélanger.
4. Diviser le mélange entre les 4 moules en gardant un peu du mélange. Creuser un trou au centre de chaque muffin. Y casser un oeuf au centre de chacun. Recouvrir chaque oeuf du mélange restant.
5. Vous pouvez badigeonner les muffins d'un peu de beurre fondu si désiré.
6. Faire cuire pendant 20 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.
7. Se conserve au frigo quelques jours.