

**Temps de cuisson :** 20 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion:** 4 gros muffins



## Muffin salé avec son œuf au centre

### 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

### Marche à suivre :

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. Garder 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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2016/02/muffin-dejeuner-original-avec-un-oeuf.html>