Muffins Salés : Jambon et Fromage

Pour une quinzaine de muffins :

- **1 yaourt nature**
- **150 g de farine**
- **150 g de jambon en dés ou en allumettes**
- **3 œufs entiers**
- **110 g de gruyère râpé**
- **4 cuillères à soupe d'huile**
- **1 sachet de levure chimique**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, battre les œufs en omelettes puis les assaisonner généreusement en sel et en poivre.
3. Ajouter d'une traite le yaourt, la farine, la levure et l'huile. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
4. Incorporer les dés de jambon ainsi que le gruyère jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène.
5. Remplir les moules à muffins aux 2/3 à l'aide d'une cuillère à soupe.
6. Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les muffins soient bien gonflés et surtout bien dorés : c'est prêt !

   Ces muffins salés feront parfaitement l'affaire pour un apéritif entre amis ou encore pour un repas du soir accompagnés d'une bonne salade de saison !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !