



Muffins aux œufs et aux légumes accompagnés de lard petit-déjeuner



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon (finement émincé)
1 poivron rouge (finement émincé)
4 œufs
100 grammes de gruyère (râpé)
1 bouquet ciboulette (finement émincé)
120 grammes de lard salé (coupé fin)
1 ravier de cressonnette
huile d'olive
1/2 branche brocoli (les fleurettes, légèrement cuites à l'eau ou à la vapeur)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir l'oignon et le poivron dans de l'huile d'olive. Mélangez-les avec les fleurettes de brocoli.
- 2.** Mélangez les œufs et le gruyère dans un plat et assaisonnez de poivre et de sel à votre guise. Ajoutez les légumes et la ciboulette.
- 3.** Déposez 8 caissettes à cupcake en papier dans un moule à muffins. Versez-y le mélange. Faites cuire 25 à 30 minutes au four préchauffé à 180 °C.
- 4.** Déposez les tranches de lard petit-déjeuner les unes à côté des autres dans un plat allant au four, et cuisez-les avec les muffins jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes.
- 5.** Servez le lard avec les muffins.