



Collations  
Plats d'accompagnement

## **Trio de muffins aux oeufs**

**Pour 12 personnes.**

### **Ingrédients**

huile d'olive  
12 œufs  
poivre  
sel

### **Pour les muffins au prosciutto**

2 tomates cerise  
4 cuillères à café de pesto rouge  
2 tranches de prosciutto (déchirées en morceau)

### **Pour les muffins à la courgette**

1/2 courgette  
4 cuillères à café de fromage à la crème  
1 cuillère à soupe de ciboulette

### **Pour les muffins au lard**

50 grammes de lardons fumés  
4 tomates cerise (coupées en deux)  
50 feta (émietté)

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C. Chemisez un moule pour 12 muffins avec de l'huile d'olive ou utilisez un spray pour cuisson.

Battez les oeufs dans un grand plat puis salez et poivrez. Répartissez les oeufs de manière égale dans les 12 petites formes à muffins.

Ajoutez une demi-tomate cerise, 1 cc de pesto rouge et des morceaux de prosciutto dans 4 des formes. Mélangez prudemment avec une fourchette.

Ajoutez la courgette râpée, le fromage à la crème et la ciboulette dans 4 autres formes. Mélangez bien.

Ajoutez les lardons, les tomates cerises et la feta dans les 4 dernières formes et mélangez bien.

Cuisez les muffins aux oeufs dans le four préchauffé pendant 20-25 minutes.

