

Muffins façon pizza



Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn environ

Les ingrédients pour 12 muffins :

1 boule de mozzarella
6 tomates séchées (plutôt 9 + décoration)
6 filets d'anchois (plutôt 9)
300 g de farine
1 sachet de levure chimique
25 cl de lait fermenté
80 g de beurre
1 œuf
2 c à c d'origan séché
2 pincées de piment de Cayenne
1 c à s d'huile pour les moules
Sel

Huiler les moules à muffins. Couper les tomates séchées en dés et les anchois en tout petits morceaux. Couper la mozzarella en dés. Faire fondre le beurre.

Tamiser la farine au dessus d'un saladier et ajouter la levure. Dans un autre saladier mélanger le beurre fondu, l'œuf, le lait fermenté, le piment, l'origan et du sel. Incorporer ce mélange à la farine pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter la mozzarella, les tomates séchées et les anchois. Mélanger. Répartir la préparation dans les moules et décorer avec un morceau de tomate séchée sur le dessus.

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 mn (25 mn dans mon four à 200°). Attendre 5 mn avant de démouler et servir chaud ou tiède.

Vin conseillé : un Corbières rouge

Variante : mettre feta ou fromage de chèvre à la place de la mozzarella.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>