



Elvea, L'Italie chez vous

Muffins aux œufs



Ingrédients pour 12 Personnes

2	oignons de printemps hachés
400 g de	ELVEA Cubetti légumes frais
1	oignon
	fromage râpé
1	piment chili
	coriandre fraîche
9	œufs
3 cuillères à soupe de	de lait
	poivre
	sel

Préparation

- Préchauffez le four à 190°C.
 - Graissez les moules à muffins.
 - Répartissez un fond de mélange d'œufs dans chaque cavité.
 - Répartissez dessus les Cubetti Légumes frais, ensuite les oignons de printemps et l'oignon émincés, le fromage, le chili, la coriandre,... et terminez par le mélange d'œufs restant.
 - Enfournez la forme à muffins à mi-hauteur sur la grille du four préchauffé et faites cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés et bombés, et que les œufs soient fermes.
 - Laissez refroidir les muffins pendant quelques minutes avant de les démouler.
 - S'ils attachent un peu, détachez-les soigneusement à l'aide d'un couteau.
 - Mangez-les sans tarder ou laissez-les complètement refroidir. Conservez-les dans un sachet plastique au réfrigérateur ou congélateur. Les muffins aux œufs peuvent être réchauffés au four à micro-ondes.
- Astuce: Selon le goût, vous pouvez ajouter du poulet ou une autre viande maigre, des épinards, de la ricotta, du paprika etc.

