

# Muffins tomate, coppa & thym

*Pour 20 petits muffins*

*Préparation : 10 min – Cuisson : 15 min*

## Ingrédients :

- 100g de coppa
- 5 cs de coulis de tomate
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 yaourt nature
- 3 œufs
- 60g de beurre
- 50g de grana
- Thym, sel & poivre



*Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une cuillère, un fouet et des caissettes en papier !*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
- Mélanger farine + levure + œufs + beurre fondu + grana + coulis + thym effeuillé, sel, poivre.
- Ajouter les  $\frac{3}{4}$  de la coppa coupée en petits bouts.
- Remplir les caissettes de la préparation.
- Déposer quelques morceaux de coppa sur le dessus de chaque muffin et enfourner durant 15 min.

*Bon appétit !!!!*