



MUFFINS AU POIVRON

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 poivrons rouges
2 gousses d'ail
200g de farine
1/2 sachet de levure
chimique
2 œufs
120ml de yaourt à la
grecque
1cc de bicarbonate de
soude
1cc d'origan
80ml d'huile d'olive
60g de parmesan râpé
poivre

Préchauffer le four à 180°.

Détailler le poivron en mini cubes et le faire sauter avec un peu d'huile, l'ail haché, l'origan, du sel et du poivre.

Dans un saladier, mélanger parmesan, levure, bicarbonate, sel et poivre à la farine.

Dans un bol, casser les œufs et mélanger avec le poivron, l'huile et le yaourt.

Verser le bol dans le saladier et mélanger brièvement sans chercher à obtenir une pâte lisse.

Verser dans des moules à muffins et enfourner pendant 25min.

Servir tièdes. Déguster.