

# MUFFINS MIMOLETTE

et bacon grillé



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** une dizaine de muffins

- 180 g de farine T55 ou 65 - 1 sachet de levure chimique - 3 oeufs - 100 ml de lait - 50 ml d'huile d'olive - 2 c.c. de sel fin, poivre 5 baies - GARNITURE - 70 g de mimolette - 60 g de ricotta - 1 brin de romarin - 6 tranches de bacon

---

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Faites griller le bacon dans une poêle à sec, puis égouttez-le et réservez-le.
3. Mettez la mimolette coupée en dés de 2 à 3 cm de côté dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 30 secondes/vitesse 15 (sans chauffer), puis réservez.
4. Versez la farine, la levure, les oeufs, le lait, l'huile, le sel et le poivre dans la cuve et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. Environ 15 secondes avant la fin, appuyez sur Stop, ajoutez la mimolette puis la ricotta, le bacon grillé coupé en petits morceaux et le romarin lavé, effeuillé et ciselé. Relancez le programme en appuyant sur Auto. Rabattez si nécessaire.
5. Versez la pâte dans des moules à muffin et enfournez pour 15 minutes de cuisson.

