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 fraiche |
| 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.