



ACTUALITÉS

BEAUTÉ & FITNESS

EVENT

SANTÉ

CONTACT

NOS RECETTES →

BIENVENU CHEZ

Hyati Blogs

Lisez les dernières nouvelles et mises à jour pour de vos recettes de cuisines !

Rester En Contact

Inscrivez-vous afin de vous envoyer nos recettes directement sur votre email

Email

ENVOYER

Croque Muffins



Ingredients

- 4 tranches de pain de mie sans croûte
- Crème fraîche épaisse
- 1 tranche de saumon fumé ou bien poulet fumé
- 4 d'œuf
- sel
- poivre
- Fromage râpé

Pour le faire :



Step 1

Dans un moule à muffins, placez vos tranches de pain de mie en formant un "nid"



Step 2

ettez une cuillère à café de crème fraîche dans chaque nid, puis placez-y un morceau de poulet fumé



Step 3

Cassez un œuf dans chaque nid. Si l'œuf déborde, nettoyez les bords



Step 4

Salez, poivrez, puis parsemez chaque muffin de fromage râpé.



Step 5

Mettez à cuire à 180°C, de 15 à 20 minutes, selon comment vous aimez la cuisson de votre œuf.



Step 6

'est prêt ! Accompagnez votre muffin d'une salade selon vos envies !

Difficulté : Facile

Temps : 20 minutes

Info nutrition

Pour 200 Grammes

Calories	509 Kcal
Lipides	41.3 g
Glucides	15.7 g
Protéines	16.6 g

Partager la recette

Instagram

Facebook

Twitter

YouTube

Pinterest

Email

— Sauvegarder la recette

[Cliquez ici](#)

📄 note



Hyati

Croque Muffins



Cornets feuilletés saumon & ciboulette

juin 17, 2020



Confiture de Figues

juin 17, 2020



Quiche carottes poivrons tomates

juin 16, 2020





- [Home](#)
- [Hyati](#)
- [Nos recettes](#)
- [Actualités](#)
- [Santé](#)
- [Beauté et fitness](#)
- [Mentions légales](#)

 Chéraga,Alger

Dim au Jeudi : 8:00 – 17:00

 contact@hyati-dz.com

