

MUFFINS POUR

PETIT-DÉJEUNER OMNIA

INGRÉDIENTS (pour 12 muffins)

- 5 œufs
- 1 dl de lait
- 75 g de fromage râpé
- 6 tranches de bacon
- 100 g de champignons
- 1 oignon
- Une pincée de sel
- Une pincée de poivre
- Beurre pour graisser le moule

USTENSILES

Réchaud
Omnia four de camping
Moule à muffins

1

Commencez par couper l'oignon et les champignons.

2

Battez les œufs et le lait dans un saladier. Ajoutez l'oignon et les champignons au mélange. Ajoutez une pincée de sel et de poivre selon votre goût.

3

Graissez le moule avec du beurre. Pas trop, car le bacon est déjà gras. Placez les tranches de bacon sur le bord du moule à muffins. Versez le mélange d'œufs dans le moule aux 2/3 et saupoudrez le fromage râpé sur le dessus.

4

Placez le moule à muffins dans l'Omnia et faites cuire les muffins sous le couvercle à feu moyen pendant 40 minutes. Après 20 minutes, baissez la température. Testez avec un pique de brochette si les muffins sont prêts. Les muffins sont délicieux pour le petit-déjeuner, mais conviennent aussi parfaitement comme en-cas.

Bon appétit !