**Muffins façon pizza**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/muffins-facon-pizza-p1170832-r.jpg) **Pour 30 mini muffins et 3 muffins**

**Le** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate) **:  
- 1 petit oignon**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 1 boîte de** [**pulpe de tomate**](https://recettes.de/pulpe-de-tomate)  
**- 1 branche de** [**thym**](https://recettes.de/thym)  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Faire blondir l'oignon et l'ail dans une cuillerée d'huile.  
Ajouter la pulpe de tomate et la branche de thym.  
Saler et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse.  
Retirer le thym, rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.  
Réserver.

### ****Les Muffins façon pizza - 150 g de**** [jambon](https://recettes.de/jambon) ****en tranche épaisse**** ****- 1 bol de coulis de tomate**** ****- 200 g de farine**** ****- 1,5 càc (8g) de levure chimique**** ****-  100 g de lait**** ****- 75 g d'huile d'olive**** ****- 3 œufs**** ****- 100 g (60 g + 40 g) de**** [comté](https://recettes.de/comte) ****râpé**** ****- brindilles d'****[origan](https://recettes.de/origan) ****-**** [olives](https://recettes.de/olive) ****noires**** ****- sel & poivre du moulin****

**Empreintes à mini muffins et à muffins**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper le jambon en petits dés.  
Mélanger la farine et la levure.  
Faire un puits et y déposer le lait, l'huile et les œufs.  
Bien mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse.  
Incorporer 60 g de fromage râpé et les dés de jambon.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi), poivrer et bien mélanger.  
Répartir la pâte dans les empreintes aux ¾ de la hauteur et verser le reste dans 3 moules plus grands.  
Verser sur chaque muffin, une petite cuillerée de coulis de tomate.  
Éparpiller quelques feuilles d'origan et saupoudrer avec le reste de fromage.  
Déposer sur le dessus un éclat d'olive.  
Enfourner pour 20 minutes pour les minis et 30 minutes pour les gros muffins.  
Attendre quelques minutes avant de démouler.  
Laisser refroidir sur une grille.  
J'ai enfermé les minis dans une boîte avant de les mettre au congélateur.  
J'ai servi les autres en entrée avec une salade.