 [**Muffins**](https://recettes.de/muffins) **fromage et bacon**

 **Pour 12** [**Muffins**](https://recettes.de/muffins) **fromage et bacon**

**- 50 g de beurre**
**- 4 œufs**
**- 240 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(1)**
**- 300 g de farine**
**- 1 sachet de levure**
**- 200 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons) **(2)**
**- 160 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- noix de muscade**
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à muffins**
**Température du four à 180°C** 

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Battre les œufs avec le [**lait ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) **(1)** et le beurre tiède.
Ajouter la farine et la levure et mélanger rapidement à la cuillère.
Incorporer les allumettes de bacon **(2)**, et le fromage râpé.
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) pour moi), poivrer et râper de la noix de muscade.
Verser dans les empreintes aux ¾ de la hauteur.
Laisser cuire pendant 25 minutes.
Servir tiède ou à température ambiante.