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

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/muffins-fromage-et-bacon-p1180643-r.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.