

MUFFIN SALÉ AU JAMBON ET ÉPINARDS



Ingrédients

PURÉE POMME NON SUCRÉE	1/3 tasse	JAMBON EN CUBES	3/4 tasse
FARINE T-USAGE	3/4 tasse	MOZZARELLA RÂPÉ	3/4 tasse
POUDRE À PÂTE	1 c. à thé	CÉLERI	1 branche
BICARBONATE DE SOUDE	1/2 c. à thé	ÉPINARDS BÉBÉ	1/4 tasse
HUILE OLIVE	1 c. à soupe	OIGNON JAUNE (petit)	1 un
LAIT	1/3 tasse	SEL	1/4 c. à thé
		POIVRE	1/2 c. à thé

Méthode

- **Mélanger ensemble les ingrédients secs**
- **Couper en très petits dés l'oignon et le céleri**
- **Tailler les bébés épinards**
- **Ajouter aux ingrédients secs : purée de pommes, huile d'olive, lait, le jambon, le fromage, le céleri, les épinards et les oignons**
- **Bien mélanger**
- **Déposer dans des moules à muffins**
- **Cuire au four à 350 F° pendant 20 minutes**

