

## Muffins au surimi

### Ingrédients

150 gr de farine  
1 sachet de levure chimique  
Piment d'Espelette  
1 oeuf  
100 ml de lait  
100 ml d'huile d'olive  
6 bâtons de surimi  
100 gr de gruyère râpé

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients secs

Ajouter l'oeuf et le lait

Incorporer l'huile

Mettre le gruyère et les bâtons de surimi coupés en tranches

Répartir la pâte dans des moules à muffins

Cuire four chaud 180° environ 25 mn

