Catégorie : "accompagnement"

Muffins de spaghettis

(recette proposée par Jean Féron - novembre 2016)

très facile

Pour 12 muffins - PREPARATION : 15 min - CUISSON : 20 min

Ingrédients

- 650 g de spaghettis cuits (environ 200 g de spaghettis cru)
- 150 g de bacon
- 250 mg de sauce bolognaise
- 150 g de fromage à tartiner (type St Moret)
- 120 g de fromage râpé
- 75 g de parmesan
- 2 œufs
- beurre ou huile d'olive
- sel et poivre

Matériel

- 1 moule à muffins

1. Cuire les pâtes.
2. Faire revenir le bacon dans une poêle, avec un peu de beurre ou d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit croquant.
3. Retirer du feu et ajouter les spaghettis cuits et le poivre.
4. Dans un saladier, mélanger les œufs avec le parmesan, puis verser dans les pâtes, et remuer pour mélanger.
5. Remplir le moule à muffins d'une même quantité de pâtes dans chaque cavité.
6. Etaler une cuillérée de fromage à tartiner au-dessus de chaque tas, puis ajouter une cuillère de sauce bolognaise.
7. Parsemer de fromage râpé au-dessus des muffins.
8. Enfourner 20 minutes à 175°© à chaleur tournante.

Un p'tit plus : servir bien chaud avec une salade verte