

Muffins au lard et olives, sauce tartare



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 g	Câpres fines en boîte 4/4 MARTINS	0155504
10 g	Cerfeuil entier en boîte 85 g DUCROS	0001713
10 g	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
80 g	Cornichons extra fins 150/299 en bocal verre 950 g MAILLE	0203387
50 g	Estragon feuille en boîte 70 g DUCROS	0010308
250 g	Lardons fumés	~
600 g	Mayonnaise haute fermeté en seau 4,75 kg LESIEUR PROFESSIONNEL	0044234
250 g	Olives noires dénoyautées 30/33 en boîte /4 TOQUELIA	0006858
PM	Piment doux moulu en boîte de 450 g CARAVELLE	0133931
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Spray de démoulage en aérosol 600 ml KING	0156658
1	Sun muffin en sac 2,5 kg COMPLET	0022063

Étapes de préparation

1

Remettre en œuvre l'appareil à muffin salé selon la notice de préparation. Blanchir les lardons fumés. Incorporer à l'appareil à muffin les olives noires ainsi que les lardons. Verser dans un moule de 6 cm, préalablement graissé, la préparation. Cuire à 170/180°C environ 30 minutes puis démouler et réserver au chaud.

- 2 Préparer la sauce tartare en hachant les câpres et les cornichons. Ajouter les à la mayonnaise avec le mélange d'herbes lyophilisées (cerfeuil, estragon, ciboulette). Assaisonner de piment, de sel et de poivre.
- 3 Servir les muffins chaud accompagnés de sauce tartare et d'une salade mesclun.

Astuce du chef

En terrine, vous pourrez également faire un cake lard et olives.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Beaujolais-Villages rouge AOC 2015 en bouteille 75 cl DOMINIQUE MOREL