

Courte description : Pour partir la journée du bon pied, je vous suggère un "combo" de 2 recettes. Muffins à l'Anglaise et œufs brouillés. Le parfait mélange pour une bonne journée !



Muffins à l'Anglaise

Accompagnement



Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 à 3 minutes sur le grill, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ingrédients : ½ lb de cheddar râpé
¼ tasse de mayonnaise
1 boîte 6 oz de chair de crabe égoutté
2 oignons verts tranchés en rondelles
6 muffins anglais coupés en deux
2 rondelles de jalapenos marinés Jepily par muffin

Préparation : Mélanger le fromage et la mayonnaise jusqu'à une texture homogène. Ajouter le crabe, les oignons remuer pour mélanger.

Étendre le mélange sur chaque ½ muffin et faire griller au four de 2 à 3 minutes.

Laissez refroidir sur les grills et garnir d'une ou deux rondelles de jalapenos marinés.

Si vous faite le "combo" avec les œufs brouillés, omettre les rondelles de jalapenos marinés. Car il y en a déjà dans les œufs brouillés.

Recette offerte par : *Mes Parents Mireille & Gilles Béchard*

Bon Appétit !

Courte description :Pour partir la journée du bon pied, je vous suggère un ‘combo’ de 2 recettes. Muffins à l’Anglaise et œufs brouillés. Le parfait mélange pour une bonne journée !

