

Petits cakes exotiques

Pour 12 cakes

Préparation 20 mn

Cuisson : 5 + 25 mn

Côté marché :

80 g de beurre pommade

50 g de lait de coco

5 cl ou 50 g de crème liquide

4 oeufs

220 g de farine T 55

1 sachet de levure chimique

150 g de blanc de poulet

50 g de poivron rouge

1 pomme granny

1/2 botte de coriandre

5 g de beurre

30 g de raisins de Corinthe

Matériel : 12 empreintes REF : 2394



Dans un cul de poule, mélangez au fouet le beurre pommade, le lait de coco, la crème liquide.

Ajoutez les oeufs puis la farine tamisée avec la levure.

Coupez le blanc du poulet, le poivron et la pomme non épluchée en dés puis ciselez les feuilles de coriandre.

Dans une poêle, faites fondre 5 g de beurre. Faites suer les dés de poivrons 2 mn. Ajoutez les dés de poulet, de pommes puis ajoutez les raisins et la coriandre. Laissez chauffer 5 mn puis laissez refroidir.

Préchauffez le four à 210°C. Incorporez la préparation refroidie dans l'appareil à cake. Placez les empreintes sur la plaque perforée. Garnissez les empreintes, baissez la température du four à 160°C puis faites cuire environ 25 mn.

Bon à savoir : pour permettre aux cakes de mieux se développer, il est conseillé de laisser les empreintes garnies 1/2 h au réfrigérateur avant la cuisson.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>