

Donuts au chorizo et basilic, cuits au four

Ingrédients

Pour la pâte à Donuts de base

- 130 g de fécule de maïs
- 50 g de farine de gruau t45 (gruau d'or)
- 1 sachet(s) de levure chimique
- du sel fin de Guérande (modéré)
- du poivre 5 baies (moulin)
- 1 c.à.s basilic ciselé (frais ou surgelé)
- 3 œufs
- 90 g de lait demi-écrémé
- 40 g d'huile de tournesol
- 200 g de dés de chorizo
- 100 g d'emmental râpé

Pour l'effet trompe l'œil

- du nappage salé spécial traiteur
- du ketchup (Heinz)
- des graines de pavot
- de la moutarde yellow mustard (Heinz)

Pour la pâte à donuts de base

Préchauffer le four à 200°C.

Placer le moule sur la plaque alu perforée.

Dans le cul de poule, mélanger la fécule de maïs, la farine, la levure, le sel, le poivre.

Faire un puits.

Dans le bol micro-ondes, battre les œufs battus à la cuillère magique avec le lait et l'huile

Verser sur les poudres et mélanger le tout au fouet.

GARNITURE :

Incorporer les dés de chorizo, le basilic ciselé et l'emmental râpé.

VARIANTES AU CHOIX:

Remplacer les dés de chorizo, basilic, emmental par:

- des lardons fumés, des oignons déshydratés, des cubes de reblochon
- des dés de volailles rôties, des herbes de Provence, des dés de fromage fondu type "Vache qui rit"
- des dés de jambon blanc, ciboulette, cubes de mimolette
- des dés de jambon sec, paprika fumé ou piment d'Espelette, Manchego ou Etorki
- des morceaux de magrets séchés, des noix concassées, des dés de Roquefort
- des petites lanières de saumon fumé, de l'aneth, des cubes de chèvre frais

Vous désirez vous équiper du moule et/ou autres produits, cliquez sur le moule (si vous n'avez pas de conseiller Guy Demarle, notez mon nom Catherine BEAL) [Moule 8 Donuts FLEXIPAN® INSPIRATION](http://www.autourdematable.com/)



Cuire 15 à 20 minutes à 200°C (selon four)

A déguster de préférence chaud ou tiède !

Accompagné de salade verte assaisonnée, c'est délicieux.

A déguster de préférence chaud ou tiède !

Accompagné de salade verte assaisonnée.

Pour l'effet trompe l'œil

Tremper les donuts dans un mélange "Tant Pour Tant"* de nappage salé et de ketchup.

Parsemer de graines de pavot et rayé avec de la moutarde (poche à douille).

TPT : même poids de chaque ingrédient