

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MINI BOUCHÉES MORTADELLE/ROQUETTE ET PRUNEAUX/LARDONS

Aux herbes et à la mortadelle : pour un moule en silicone de 24 mini cylindres
180g farine - 100g mortadelle en tranches très fines - 1 grosse poignée de roquette -
1 grosse poignée de persil plat - 3 oeufs - 50g parmesan râpé - 10cl d'huile d'olive -
10cl de lait 1/2 écrémé - 1 sachet de levure chimique - 20g pignons - 1 pincée de
noix de muscade moulue - sel - poivre -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Laver, essorer la roquette, la hacher grossièrement. Laver, essorer et ciseler le persil. Le mélanger à la roquette. Couper les tranches de mortadelle en morceaux.

Dans la cuve du Kitch....d muni de la feuille ou fouet plat, verser la farine, la levure, le parmesan, l'huile et les oeufs. Tout en mélangeant à vitesse 5 verser petit à petit le lait. Quand le mélange est lisse, ajouter la mortadelle, la roquette au persil, saler, poivrer et ajouter la noix de muscade moulue. Mélanger.

Transférer le mélange dans une poche à douille (sans douille). Poser le moule à mini-cylindres sur une plaque à pâtisserie. Pocher le mélange (en coupant la pointe de la poche) dans les moules. Répartir les pignons dessus. Enfourner et cuire 20 minutes environ. Sortir du four, laisser refroidir 10 minutes puis démouler.

Aux pruneaux, aux lardons et au 4 épices : pour un moule en silicone de 24 mini cylindres

180g farine - 1 sachet de levure chimique - 3 oeufs - 12cl lait 1/2 écrémé - 100g gruyère râpé - 10cl huile d'olive - 60g pruneaux dénoyautés - 200g lardons fumés - 3 càc rases de 4 épices -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans une poêle chaude faire cuire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les égoutter et les sécher à l'aide de papier absorbant. Couper les pruneaux en dés.

Dans la cuve du Kitch....d muni de la feuille ou fouet plat, mélanger la farine, la levure, le 4 épices, ajouter les oeufs. Ajouter le lait petit à petit. Quand le mélange est lisse, ajouter le gruyère râpé et l'huile. Verser les lardons et les dés de pruneaux. Mélanger rapidement.

Transférer le mélange dans une poche (sans douille). Poser le moule à mini-cylindres sur une plaque à pâtisserie. Couper la pointe de la poche, remplir les moules. Enfourner et cuire 15 à 20 minutes. Sortir et laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.