

Mini Paniers

Chèvre, Lard, Miel



Pour 12 mini paniers (moule mini muffins)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 3 grandes tranches de pain de mie (sans croûte)
- 6 tranches fines de poitrine fumée
- 100 g de chèvre frais
- 10 g de miel (environ 1 c soupe rase)
- Poivre (5 baies)

Préchauffez le four à 180° C.

Dans un bol, écrasez le chèvre frais à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le miel. *Je vous conseille de goûter vous pourrez ainsi ajouter ou réduire le miel à votre goût.* Poivrez (2 tours de moulin).

Aplatissez les tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Coupez chaque tranche en 4 parts. Enfoncez chaque portion de pain de mie dans les empreintes à mini muffins. *Utilisez la base d'un petit flacon à épices (nettoyé) ou d'un bouchon de bouteille si vous n'avez l'accessoire que j'utilise sur la photo.*

Coupez chaque tranche de poitrine fumée en 2 parts égales.

Prélevez une portion de chèvre/miel à l'aide d'une cuillère parisienne et d'une couteau plat. *La cuillère pour doser et le couteau pour vous aider à récupérer la préparation. Si vous n'avez pas de cuillère parisienne, sachez que la taille des boules de chèvre (environ 8 g) correspond à une petite noisette avec sa coquille.*

Formez des boules de chèvre dans la paume de votre main et disposez au centre des tranches de poitrine fumée.

Rabattez un côté de la poitrine fumée puis l'autre. Aplatissez légèrement avec le doigt.

Posez les petites portions sur le pain de mie.

Glissez au four pour 15 minutes. *Surveillez au bout de 10 minutes en fonction de votre four il faudra plus ou moins de cuisson.*

Ne cherchez pas à avoir un pain de mie trop doré au risque de rendre celui-ci sec.

Servez-les tièdes.