

## Mini-cupcakes au chorizo et fromage frais

Pour 12 mini-cupcakes (dans des moules à mini-muffins en silicone):

- 1 oeuf
- 5 cl de lait
- 2 cs d'huile d'olive
- 70 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 40 g de chorizo + quelques rondelles fines pour décorer
- sel, poivre
- 100 g de fromage ail et fines herbes pour le topping



Préchauffer le four à 180°.

Mélanger l'oeuf avec le lait et l'huile puis incorporer la farine et la levure. Tailler le chorizo en tout petits dés et les ajouter dans la pâte. J'ai tout mélangé dans le thermomix 30 sec à vitesse 4.

Remplir les empreintes du moule avec la pâte (utiliser une poche à douille pour remplir bien proprement) et enfourner. Laisser cuire 10-12 min (tout dépend de la taille de vos bouchées, 9 min ont suffi chez moi).

Laisser refroidir complètement les cupcakes sur une grille.

Fouetter le fromage ail et fines herbes pour l'émulsionner un peu (si besoin le détendre avec 1 cs de crème liquide) et le dresser sur les cupcakes avec une poche à douille munie d'une douille cannulée. Surmonter d'une fine lamelle de chorizo. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>