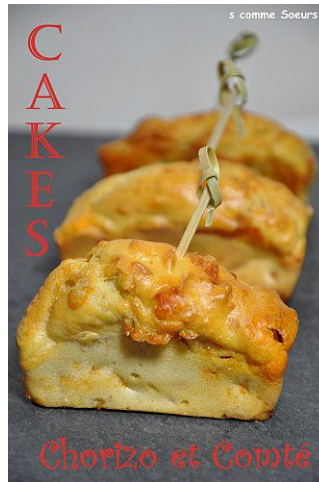


Mini Cakes Chorizo-Comté



Ingrédients pour 25 mini cakes environ:

300g de farine
1 sachet de levure chimique
sel, poivre
4 oeufs
20cl de crème liquide
10cl de vin blanc
150g de comté
100g de chorizo

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mettre la farine, le sel et la levure dans un saladier et y faire une fontaine.
- Casser les oeufs et mélanger progressivement avec la farine tout en incorporant la crème et le vin blanc. Poivrer cette préparation.
- Couper le chorizo en petits morceaux, râper le comté avec une râpe à gros trous puis les incorporer à la pâte.
- Remplir des empreintes à mini cake ou autre forme de votre choix au 2/3.
- Enfourner pour 18 minutes environ.
- A déguster chaud ou tiède.

Conseils:

- pour saler la préparation, tenez compte de la présence de chorizo et de comté!!