

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 18 mini-cakes
(2 moules silicone de 9 cavités)
Préparation 20 minutes
Cuisson 20/25 minutes

Préchauffez le four sur chaleur tournante à 180°C.
(thermostat 5/6).

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la farine et la moutarde.
Incorporez l'huile petit à petit, puis le lait préalablement chauffé au micro-ondes
1 minute.

Ajoutez le gruyère et mélangez.

Salez et poivrez.

Versez la moitié de la pâte dans les moules à mini-cakes, ajoutez les saucisses et recouvrir à nouveau de pâte.

Cuire environ 20/25 minutes.

Piquez avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Démoulez tiède et dégustez à température ambiante, accompagné de moutarde.

L'astuce de Sophie

Vous pouvez remplacer la moutarde par du Boursin ou du Tartare.

Si vous faites un seul cake utilisé un moule antiadhésif de 26 cm non graissé, versez la base petit à petit en intercalant entre chaque couche les saucisses.

Mettez au four environ 45 minutes

Recette de Sophie Dudemaine "Le Cake Show de Sophie" Cake Hot dog de Patricia

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

J'ai fait cette recette avec des saucisses cocktail, 2 par cavités, mais plus économique d'acheter 1 sachets de 10.

Pour cette recette, j'ai utilisé de la moutarde à l'ancienne, j'y ai ajoutée un peu de moutarde normale, pour un goût plus prononcé.

Petite recette agréable à déguster, en apéritif dinatoire.

Vous pouvez congeler.

MINI-CAKES HOT DOG



Ingrédients

3 oeufs
150 g de farine avec
poudre levante
incorporée
(ou 150 g de farine

1 sachet de levure)

10 cl d'huile
de tournesol
13 cl de lait entier ou
demi écrémé
100 d de gruyère râpé
sel et poivre du moulin

Garniture

10 saucisses
de Strasbourg
2 cuillerées à soupe de
moutarde à l'ancienne



Ajouter un commentaire

