

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 18 mini-cakes
 Temps de préparation 20 minutes
 Temps de cuisson environ 20 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
 Faire revenir les champignons émincés avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation.
 Dans un saladier battez les oeufs, ajoutez le yaourt, 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive, et la farine additionnée de la levure.
 Mélangez bien pour obtenir une préparation homogène.
 Incorporez le concentré de tomates, le comté râpé, les champignons, puis le jambon et les olives.
 Ajoutez le mélange d'épices pour pizza, une pincée de piment d'Espelette
 Salez et poivrez.
 Versez dans les moules à mini-cakes;
 Enfournes pour environ 20 minutes.
 Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
 Laissez refroidir sur une grille.
 Vous pouvez réaliser également cette recette dans un moule à cake de 27 cm
 Se déguste tiède ou froid.

Source de la recette
 Michèle du blog "Croquant Fondant Gourmand"
 Béatrice du blog "Cuisine en Folie"

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
 Cette recette est surprenante, Originale par la couleur et agréable à la dégustation.
 Vous pouvez congeler sans problème.

Ajouter un commentaire



MINI-CAKES FACON PIZZA



Ingrédients

200 g de champignons émincés
 160 g de dés de jambon
 170 g de farine
 1 sachet de levure chimique
 1 yaourt nature
 3 oeufs
 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 (5+1 pour les champignons)
 140 g de concentré de tomate
 140 g de comté râpé
 25/30 olives vertes dénoyautées
 2 cuillerées à café d'épices pour pizza
 sel/poivre
 piment d'Espelette

