

Mini savarins à la crème de boursin



Ces mini savarins je les présente régulièrement à l'apéritif car en plus d'être très jolis ils sont vraiment très bons.

Cette recette est issue du livre Demarle « simplissime » et j'ai utilisé les empreintes mini savarins rondes

Pour 30 mini savarins

- 2 œufs
- 30 gr d'huile neutre
- 20 gr de lait
- 50 gr de farine
- 1 cc de levure chimique
- Ail en poudre

- Poivre
- 90 gr de boursin cuisine ail et fines herbes
- 70 gr de fromage blanc

Battre les œufs en omelette. Rajouter le lait et l'huile et battre le tout.

Incorporer ensuite la farine et la levure, l'ail en poudre et le poivre. Mélanger le tout.

Préchauffer votre four à 180°.

Répartir cette préparation dans vos empreintes. Je me suis servie de l'empreinte mini savarin de Demarle. Eventuellement poser une feuille de silicone par dessus pour éviter qu'ils ne gonflent trop et se déforment.

Faire cuire environ 12 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Pendant ce temps mélanger le boursin et le fromage blanc.

Mettre cette préparation dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et garnir le creux des savarins

Entreposer au frais jusqu'à dégustation.

Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur