

LES CROUSTI-MOELLEUX CACAHUÈTE-TOMATE

Ingrédients :

pour les empreintes 15 mini saint-honoré

- 50g de farine
 - 50g de parmesan
 - 50g de beurre fondu
 - 50g de cacahuètes salées
 - 1 œuf
 - ½ yaourt nature
 - ¼ de cuill. à café de levure chimique
 - poivre
-
- 50g de fromage frais type saint-moret
 - 1 petite cuill. à soupe de mascarpone (facultatif)
 - 1 bonne cuill. à café de confinade de tomate
-
- des noix à la place des cacahuètes et de la crème de roquefort toute prête pour la version de droite !



①

Préchauffez votre four à 200°C.

Placez les empreintes sur une plaque aluminium perforée.

Mixez les cacahuètes et réservez.

②

Dans un cul-de-poule, mélangez au fouet ou à la cuillère tous les ingrédients sauf les cacahuètes et les ingrédients de la petite crème. Ajoutez le beurre fondu en dernier.

Versez la préparation éventuellement dans une poche à douille (sans douille) pour remplir plus facilement les empreintes.

③

Parsemez de cacahuètes.

Recouvrez d'une toile Silpat pour éviter que ça gonfle trop.

Et enfournez pour 17 minutes puis laissez refroidir avant de poser la crème dans le creux.

④

Mélangez les fromages et la confinade, et dressez à l'aide d'une poche à douille cannelée.