

MOELLEUX AU CAMEMBERT ET AU SÉSAME.

Pour 8 personnes:

1 camembert pas trop fait, 3 œufs, 20g de beurre pour les moules, 10cl de lait, 180g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 10cl d'huile de tournesol, 2càc de graines de sésame, 1càs de moutarde à l'ancienne, sel et poivre

Battez les œufs en omelette avec l'huile et la moutarde, tamisez ensemble la farine+la levure et incorporez-les sans faire de grumeaux, puis délayez avec le lait, salez et poivrez

Préchauffez le four à 180 °C, beurrez 8 moules individuels, répartissez-y la moitié de la préparation, coupez le camembert en 8 quartiers, déposez-les au centre de chaque moule, recouvrez du reste de préparation, sans dépasser les 2/3 tiers des moules, saupoudrez de graines de sésame, enfournez pour 25mn, à la sortie du four, laissez tiédir 3mn avant de démouler et de servir

