Plus d'idées recettes sur Facebook :
Emilie cuisine avec Guy Demarle

Ingrédients

Appareil à cakes:

130g de beurre fondu
2 sachets de levure chimique
130g de crème fraîche épaisse
6 oeufs
1 oignon
260g de farine
140g de fromage râpé type comté
Sel et poivre

Les garnitures :

Le Monsieur Seguin :
1/2 crottin de chèvre + 3 cc de miel + romarin

L'espagnol :
dès de chorizo, tomate séchées, olives

Le régressif :
knacki, 3 cc moutarde aigre douce, un peu de ketchup

Le nordique :
saumon fumé, citron, aneth

Le montagnard :
fromage à raclette coupé en petits dés + charcuterie

Le Végétal :
Ratatouille

Farandole de cakes salés

10 | préparation 15 minutes | économique

Préparation

1. Préchauffez le four à 170 degrés et posez le moule sur la plaque aluminium perforée.
2. Dans une casserole faire revenir l'oignon préalablement ciselé pendant 3 minutes puis réserver.
3. Dans le cul de poule, battre les oeufs à l'aide de la cuillière magique, puis ajoutez la crème fraiche, la farine tamisée avec la levure et enfin le beurre fondu. Lissez le tout à la spatule.
4. Ajoutez l'oignon puis le comté et répartir la pâte dans les empreintes du moule.
5. Dans chaque empruntes, mettre les garnitures et mélanger.
6. Cuire pendant 25 minutes.

Démouler après refroidissement.