



HOT DOG DIAM's



28



préparation
10 minutes



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER
62850

Ingrédients

60g de beurre
1ocl de lait
2CS de moutarde
2 CS de ketchup
1 oeuf
100g de farine
2cc de levure chimique
80g de fromage râpé
4 saucisses type knacki
sel, poivre

Préparation

1. Faire fondre le beurre au micro-onde et réserver.
2. Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.
3. Poser le moule 28 petits fours sur une grille perforée.
4. A l'aide du Tornado, hacher les saucisses en petits morceaux.
5. Mélanger le beurre fondu refroidi avec le lait, la moutarde et le ketchup. Ajouter l'œuf puis la farine et la levure, mélanger à l'aide de la cuillère magique.
6. A l'aide d'une spatule, incorporer enfin le fromage râpé et les saucisses ainsi qu'un peu de sel et poivre.
7. Répartir la pâte dans le moule à l'aide de la mini louche ou d'une poche à douille.
8. Enfourner environ 20 minutes.
9. Déguster tiède ou froid en trempant dans un peu de moutarde ou ketchup.

Astuce organisation :

Ces petites bouchées se conserveront sous Be-Save pendant 1 semaine sans problème sinon tu peux aussi les faire en avance, les congeler et les repasser au four quelque minute pour les réchauffer.

