



Cakes salés

Mini cakes aux champignons et mimolette



40 min 10 min 30 min **0** **252**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte à cake

200 g **Farine**
10 g **Levure chimique**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Sel**

Garniture

2 **Champignon(s) de Paris**
20 g **Mimolette**
5 g **Beurre**

Étape 1

Réalisation de la pâte

- 1 Verser dans un saladier l'ensemble des ingrédients de la pâte à cake.
- 2 Ajouter une pincée de sel et mélanger le tout.

Étape 2

Réalisation des mini-cakes et dressage

- 1 Hacher grossièrement les champignons.
- 2 Mettre une poêle à feu moyen, ajouter le beurre. Y verser ensuite les champignons et les faire revenir 5 minutes.
- 3 Découper en tout petits cubes la mimolette.
- 4 Ajouter les champignons et la mimolette à la pâte et répartir le tout dans les moules.
- 5 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant environ 30 minutes.
- 6 Servir chaud, tiède ou froid.