



Cakes salés

Moelleux au chèvre et coeur coulant aux herbes



25 min 10 min 15 min **0** **365**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les moelleux

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
120 g **Fromage blanc**
2 c. à soupe **Lait demi-écrémé**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
100 g **Farine**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
100 g **Chèvre**
1 c. à soupe **Menthe fraîche**
2 c. à café **Coriandre en poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Beurrer et fariner les moules à muffins. Les réserver au frais.
- 3 Ôter la croûte du chèvre si nécessaire et détailler en dés.
- 4 Dans un saladier, tamiser la farine avec la levure, le sel et le poivre.
- 5 Dans un second saladier, fouetter les petits suisses avec le lait, les œufs et l'huile d'olive.
- 6 Verser cette préparation sur la farine et mélanger avec la cuillère sans trop travailler la pâte.
- 7 Elle doit être pleines de grumeaux et épaisse.

Étape 2

Cuisson des moelleux

- 1 Ciseler les herbes.
- 2 Verser un peu de pâte, ajouter quelques dés de fromage, parsemer d'herbes émincées puis recouvrir à

nouveau de pâte jusqu'au 3/4 des moules.

- 3** Faire cuire 15 à 20 mn selon la grosseur des moelleux.
- 4** Les démouler et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 5** A déguster tiède ou à température ambiante.