

Finger food

Mini muffins gouda estragon


40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

263

CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les muffins

 50 g **Gouda**

 0.25 botte(s) **Estragon**

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

 160 g **Farine**

 90 g **Lait entier**

1 unité(s) entière(s)

Blanc(s) d'oeuf

 70 g **Beurre**

 40 g **Sucre semoule**

 8 g **Levure chimique**

 1 c. à café **Bicarbonate de soude**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 160°(Th.5).
- 2 Ciseler l'estragon. Réserver dans un saladier.
- 3 Râper le gouda au dessus de l'estragon.
- 4 Selon la consistance du fromage voulue en fin de cuisson, râper plus ou moins finement, ou le couper en dés.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Dans le batteur, verser le beurre en dés et le sucre. Mélanger doucement.
- 2 Ajouter l'œuf et le blanc d'œuf, augmenter la vitesse.
- 3 Incorporer la levure et le bicarbonate de soude.
- 4 Ajouter ensuite un quart de la farine en pluie à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 5 Ajouter un peu de lait pour délayer l'appareil, avant d'ajouter le reste de la farine, toujours en pluie.
- 6 Délayer avec le reste du lait, augmenter la vitesse du batteur.

- 7 Arrêter le robot quand l'appareil est prêt, incorporer à la garniture en mélangeant avec une maryse.

Étape 3

Finition

- 1 Utiliser une poche à douille pour dresser l'appareil.
- 2 Par précaution, graisser légèrement les moules individuels, en utilisant un spray à pâtisserie ou un pinceau et du beurre fondu.
- 3 Remplir les moules presque jusqu'en haut avec la préparation.
- 4 Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les mini muffins du four et les démouler. Les disposer sur un plat de dressage.
- 2 Colorer le plat d'épice, comme du curry.