

Fées Mains by Marjorie



Mini cakes au roquefort, poire et noix:

Les ingrédients pour environ 25 mini cakes: 400g de farine - 150g de beurre - ~~150g~~ 200g de roquefort - 80g de comté râpé - 8 œufs - ~~100g~~ 75g de cerneaux de noix - 1 grosse poire type Crassane ou 2 petites - 2 sachets de levure - 3 à 4 pincées de fleur de sel

Faire fondre le beurre coupé en dés à feu doux et le laisser refroidir.

Emietter le roquefort et concasser les cerneaux de noix.

Peler la poire, ôter son cœur et la couper en petits dés.

Mélanger tous les ingrédients et verser la préparation dans des mini moules en silicone.

Enfourner environ 35mn dans le four préchauffé à 190°C.

Démouler les mini cakes et les poser sur une grille à pâtisserie.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>