

# « LES RECETTES DE MURIELLE »

## Minis cakes à la choucroute, lardons et munster

Pour 30 pièces - 15 minutes de préparation - 20 minutes de cuisson

### Ingrédients :

3 œufs - 50 ml de lait - 50 ml de bière - 100 ml d'huile neutre - 200 g de farine - 1 sachet de levure chimique - 100 g de munster affiné - 300 g de choucroute cuite - 150 g d'allumettes fumées

### Préparation :

Fouettez vivement les œufs, le lait, la bière et l'huile. Incorporez la farine et la levure tamisées. Mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez le munster en très petits cubes, la choucroute (bien essorée pour extraire le jus de cuisson) et les allumettes fumées. Mélangez bien. Remplissez les alvéoles de petits moules en silicone aux  $\frac{3}{4}$ .

Enfournez pour une vingtaine de minutes dans un four chaud à 190°C chaleur tournante. Surveillez la coloration.

Dégustez chauds ou tièdes.

### Suggestions :

- parfumer la pâte avec un peu de cumin en poudre ou de ciboulette, surtout si vous ne voulez pas mettre de lardons pour une recette végétarienne
- conserver les petits cakes au réfrigérateur et remettre au four au moment de servir
- congeler et repasser au four à 200°C directement à la sortie du congélateur pendant 5 à 6 minutes



Le Magasin

1 rue Principale, 67140 SAINT-PIERRE

[contact@fermehaag.com](mailto:contact@fermehaag.com)

03.67.17.98.67

Recette n° 2