



CUPCAKE AU FROMAGE DE CHEVRE ET SAUCISSON SEC

Pour 6 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 12-15 min.

Ingrédients :

- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 2 œufs
- 120g de farine
- 1 cuill à café de levure chimique
- 50g d'huile
- 30g de lait
- 5 tranches de Saucisson Sec ISLA DELICE
- 50g d'emmental râpé
- Sel, poivre
-
- Pour le topping:
- 150g de fromage frais de chèvre
- 1 cuill à soupe de crème fraîche
- 1 tranche de saucisson sec

Préparation :

Préchauffer le four à 200°.

Faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, la courgette et le poivron en dés. Remuer une dizaine de minute sur feu doux. Puis laisser tiédir avant de le incorporer à la préparation.

Dans un récipient, casser les œufs, ajouter la farine, la levure; verser l'huile et le lait et fouetter. Ajouter enfin les légumes, le Saucisson Sec en dés et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Disposer des caissettes en papier dans un moule à muffins rigide et les remplir au 3/4.

Enfourner une quinzaine de minutes (la pointe d'un couteau devant ressortir sèche du coeur des muffins pour confirmer la cuisson). Laisser tiédir avant d'appliquer le topping.

Fouetter le fromage frais avec la crème et le verser dans un poche à douille à embout cannelé.

Former des petites rosaces sur chaque base à cupcake.

Découper le saucisson sec en triangle et piquer chaque rosace d'un