

Dômes salés courge, noisette & parmesan

Pour 8 dômes

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 + 25 min

Ingrédients :

- 200g de courge
- 100g de yaourt nature
- 80g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40g de parmesan râpé
- 50g de lait
- 6 noisettes entières
- Sel, poivre et noix de muscade



Ustensiles spécifiques : une grande casserole ou cuit-vapeur, et des dômes (de 4cm de diamètre) ou des moules à muffins.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Cuire la courge à la vapeur 20 min et la réduire en purée.
- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mélanger les ingrédients dans l'ordre jusqu'au lait.
- L'ajouter à la fin progressivement pour détendre la pâte obtenue.
- Assaisonnez et rajouter les noisettes grossièrement concassées.
- Verser la pâte dans les moules choisis.
- Faire cuire environ 25 minutes dans le four à 180°.

Bon appétit !