

Mini Saint-Honoré paprika, pavot & crème de Boursin

Pour +/- 30 mini-bouchées

Préparation : 15 min - Cuisson : 12 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 30g d'huile d'olive
- 20g de lait
- 50g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- Sel & poivre
- 2cc de paprika
- 2cc de graines de pavot
- 150g de fromage ail & fines herbes type Boursin
- 80g de fromage blanc



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un bol, un fouet, une spatule, une plaque de 15 mini St-Honoré, une grille perforée, une toile siliconée, une poche à douille et une douille cannelée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Bien mélanger dans un saladier les œufs, l'huile, le lait, la farine et la levure.
- Ajouter le paprika et les graines de pavot. Mélanger.
- Saler et poivrer.
- Verser dans les empreintes aux $\frac{3}{4}$.
- Déposer une toile siliconée sur les biscuits.
- Enfourner durant 12 min environ puis laisser refroidir sur une grille.
- Dans un bol, mélanger le fromage blanc et le Boursin.
- Remplir une poche à douille cannelée et réserver au frais.
- Garnir les creux de chaque mini St-Honoré de crème et déguster sans attendre.

Bon appétit !