

Moelleux salés potiron et Grana

Pour 6 moelleux

Préparation : 15 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 50g de lait
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3cs d'huile d'olive
- Paprika
- 250g de chair de potiron ou autre courge
- 50g de comté râpé ou Grana
- Sel et poivre
- Graines de pavot



Ustensiles spécifiques : un pichet verseur, une cuillère magique, une spatule, une mandoline, un cul-de-poule, une empreinte de 6 Grands Ronds et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes 6 Grands Ronds sur la plaque aluminium.
- Râper, à l'aide de la mandoline position la plus fine, le potiron.
- Réserver le potiron râpé dans le cul-de-poule.
- Dans le pichet verseur, mélanger les œufs, le lait et l'huile d'olive.
- Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.
- Ajouter le fromage râpé et le paprika sur le potiron. Bien mélanger.
- Mélanger les 2 préparations puis saler et poivrer le tout. Bien mélanger.
- Verser la préparation dans les empreintes et parsemer de graines de pavot sur le dessus.
- Enfourner durant +/-20 min.

Bon appétit !



Moule 6 Grands Ronds

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle