

Barquettes Savarins

Ciboulette, tomates & Chorizo

Pour 12 Barquettes Savarins
Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 130g de lait
- 75g de farine
- 2g de levure chimique
- 2cs de ciboulette
- 3cs de Grana
- 1 petit pot de sauce tomates
- 4 tranches de chorizo doux



Ustensiles spécifiques : 1 pichet verseur, une cuillère magique, , une empreinte de 12 Barquettes Savarins et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes Savarins sur la plaque aluminium.
- Dans le pichet verseur, fouetter les œufs avec le lait.
- Ajouter la farine et la levure et fouetter vivement jusqu'à disparition des grumeaux.
- Ajouter la ciboulette.
- Verser dans les empreintes et parsemer dessus de Grana.
- Enfourner durant 15 min.
- Garnir de sauce tomate et de chorizo coupé en morceaux.

Bon appétit !



Moule Barquettes Savarins

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle