

Donuts aux poireaux et lardons

Pour 8 Donuts

Préparation : 20 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 400g de blancs de poireaux
- 200g de lardons fumés
- 50g de Maïzena
- 3 œufs
- 150g de crème fraîche épaisse (ou 1 yaourt et le complément en crème épaisse pour une version plus light)
- 200g de fromage : feta, chèvre ou autre fromage de votre choix
- Sel et Poivre



Ustensiles spécifiques : une poêle, un pichet verseur, une cuillère magique, une toile siliconée, une empreinte de 8 Donuts et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes Donuts sur la plaque aluminium.
- Faire revenir les poireaux et les lardons 5 minutes avec de l'huile d'olive.
- Battre les œufs avec la crème et la maïzena à l'aide de la cuillère magique.
- Saler et poivrer.
- Couper le fromage en morceaux et l'ajouter à la préparation.
- Incorporer les poireaux et lardons dans la préparation.
- Verser dans les empreintes à l'aide de la louche.
- Faire cuire 25 minutes.

Bon appétit !



Moule Donuts

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle