

Donuts chèvre et saumon

Pour 8 Donuts

Préparation : 15 min – Cuisson : 17 min

Ingrédients :

***Pour les Donuts :**

- 190g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 3 oeufs
- 190g de lait (vache ou végétal)
- 3cs d'huile d'olive
- 90g de chèvre frais (Petit Billy)
- 120g de saumon fumé
- Sel, poivre et Herbes de Provence

***Pour le glaçage :**

- 3cs de Ricotta
- 3cs de St Morêt/
Philadelphia
- Herbes fraîches
(ciboulette/persil)
- Herbes de Provence
- Sel et poivre



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un bol, une cuillère magique, une spatule haute température, un moule 8 Donuts et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Pour les donuts :**

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule Donuts sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter la farine, la levure et deux pincées de sel à l'aide de la cuillère magique.
- Creuser un puits au centre et verser dedans les œufs, le lait et l'huile.
- Fouetter éviter la formation de grumeaux.
- Ajouter le chèvre, le saumon fumé coupés en petits morceaux.
- Saupoudrer d'une cuillère à soupe d'herbes de Provence et lisser le tout.
- Répartir la préparation dans les empreintes et enfourner durant +/- 17 min.

***Pour le glaçage :**

- Dans un bol, mélanger la ricotta et le fromage frais. Saler et poivrer.
- Napper les Donuts tiédis avec cette crème.
- Saupoudrer d'herbes de Provence, persil, ciboulette...
- Garder au frais jusqu'à dégustation.

Bon appétit !



Moule 8 Donuts

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle