

Mini-cakes rosette et emmenthal

Bonjour à toutes et tous

Pour le réveillon du 31 décembre, comme nous étions en petit comité (Ie. à 4), on a décidé de se préparer une raclette avec plein de fromages du coin, de la compotée d'oignons et un gros plateau de charcuterie . Comme malheureusement prévisible, on s'est un peu lâchés sur les quantités et il y a eu quelques restes. Du côté des charcuteries par exemple, il restait une bonne quantité de rosette, un gros saucisson originaire de Lyon, aujourd'hui présent dans tous les bons étals de bouchers-charcutiers.

J'eus bien vite envie de valoriser ces « restes » pour ma session « batch-cooking » juste avant la reprise de janvier. Et pour la rosette, je repensais aussitôt à une amusante idée vue courant été chez Carine de Chic Chic Chocolat : des muffins au saucisson. Comme le disait justement Carine : on prépare bien des cakes au chorizo, pourquoi ne pas changer avec du saucisson. Cette idée avait l'avantage d'être simple à préparer et de bien se conserver. Mais c'était sans compter sur mes gourmands qui ont vite repéré que » *Maman elle a fait des cakes salés au saucisson pour l'apéro !!!* » et leur faire honneurs aux mini-cakes rosette avant le repas (Faites de la cuisine..). Râté pour le batch-cooking, mais au moins Dans cette mésaventure, au moins je sais avoir trouvé une recette qui leur plait. ☐

Je voudrais ce matin partager la recette avec vous. Pour l'apéritif ou le batch-cook, cela peut être un moyen de changer. Bonne journée ☐

- MINI CAKES -
ROSETTE ET EMMENTHAL



Mini cakes rosette emmenthal

Recette : Mini cakes rosette emmenthal

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour 8 mini-cakes :

- 120 g de farine
- 120 ml de lait
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 œufs
- 35 ml d'huile de tournesol
- 125 g de rosette (en tranches épaisses)
- 90g d'emmenthal ou de gruyère
- 2 échalotes
- Sel et poivre

Réalisation

- Retirez la peau de la rosette puis coupez-la en dés. Coupez l'emmenthal en dés. Hachez les échalotes.

- Dans un saladier, fouettez les œufs en omelette avec le lait. Ajoutez l'huile et mélangez.
- Ajoutez la farine, la levure chimique et mélangez pour homogénéiser la pâte.
- Ajoutez enfin les dés de rosette, d'emmenthal, les échalotes hachées, 3-4 tours de moulin à poivre et un peu de sel. Essayez de répartir les ingrédients dans la pâte.
- Versez la pâte dans des moules à mini-cakes ou à muffins, en remplissant au maximum au 2/3.
- Enfournez pour 20 -25 minutes à 180°C. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau (ie. si on enfonce le couteau, il ressort sans traces de pâtes).

Servez ces mini-cakes rosettes et emmenthal

- soit à l'apéritif (entiers ou coupés en deux)
- soit en pique nique
- soit en composant d'un repas (comptez 2 par personne), avec une soupe ou une salade

Astuces :

- Variantes : la tome de montagne (vache ou brebis) peut aussi convenir, comme le fromage à raclette.
 - Pour plus de gourmandise n'hésitez pas à saupoudrer le dessus de vos mini-cake d'emmenthal râpé.
-