

PETITS CAKES SALÉES AU PROSCIUTTO ET AU CHÈVRE

Ingrédients :

Pour 8 petits cakes de la grosseur d'un muffin

- 1 tasse (150 g) de farine
- 2 ½ c. à thé (12,5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 3 œufs
- 130 ml de lait tiède
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile de tournesol (*huile de pépins de raisins*)
- 1 tasse (100 g) de mozzarella râpée
- 150 g de prosciutto émincé (9 ½ tranches)
- 100 g de fromage de chèvre frais (*fromage à la crème de chèvre et de vache ail et fines herbes*)

Ajouts

- 1 gousse d'ail au presse-ail
- 1 c. à soupe (15 ml) de ciboulette fraîche, ciselée

Préparation :

- Mettre le chèvre frais au congélateur pendant 20 minutes.
- Préchauffer le four à 350 F (180 C).
- Garnir un moule à muffins de 8 caissettes et réserver. (*Pas fait, mais je le ferai la prochaine fois*)
- Combiner la farine et la poudre à pâte.
- Ajouter les œufs et mélanger au fouet.
- Délayer la préparation avec le lait tiède et l'huile.
- Ajouter la mozzarella râpée, le prosciutto émincé, *la gousse d'ail, la ciboulette*, et le 1/3 du fromage de chèvre émietté puis bien mélanger.
- Partager la préparation dans les caissettes.
- Garnir le dessus des cakes du reste de fromage de chèvre émietté.
- Enfourner pour 30 minutes ou jusqu'à ce que les petits cakes soient juste dorés.
- Déguster tièdes ou froids, accompagnés de salade.

Source : déclinaison d'une recette de « Les gourmandises d'Isa »

<http://www.lesgourmandisesdisa.com/2011/04/petits-cakes-au-prosciutto-et-fromage.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 1^{er} octobre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/10/petits-cakes-salees-au-prosciutto-et-au.html>