

Les Recettes Apéro



Top méga

exquise

Muffin et crème fouettée à l'estragon

 x6



Ingrédients pour 6 pièces :

Pour les muffins :

- Cocktail Soirée Blanche Jean Caby (6 saucisses)
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 1 yaourt nature
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 75 g d'emmental râpé
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°.
- Battre les oeufs en omelette, saler et poivrer légèrement puis ajouter successivement la farine, la levure, le yaourt et l'huile. Bien mélanger le tout au fouet.
- Ajouter le fromage râpé et les saucisses coupées en dés. Mélanger à nouveau.
- Remplir les moules à muffins aux 2/3 et faire cuire 20 minutes environ jusqu'à ce que les muffins soient bien gonflés et dorés.
- Réserver.
- Dans un récipient placé préalablement au congélateur avec les fouets du batteur, fouetter la crème très fraîche.
- Lorsqu'elle est ferme, ajouter l'estragon ciselé, 2 pincées de fleur de sel, du poivre.
- Fouetter à nouveau afin de bien homogénéiser le tout.
- Recouvrir les muffins d'une cuillère de crème fouettée et décorer de quelques baies roses.
- Servir immédiatement.



Pour la chantilly :

- 1 belle poignée de feuilles d'estragon
- 10 cl de crème fleurette à 30%
- Fleur de sel
- Poivre 5 baies
- Quelques baies roses



Jean Caby
Bon appétit!