

Mini-moelleux ricotta cœur de pistou

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Idéal pour une petite soirée entre amis ou pour soutenir la France lors de la finale de la coupe du monde de foot en Russie par exemple ;+)

Ingrédients (pour 12 pièces) :

- * 100g de pistou
- * 180g de ricotta
- * 3 œufs
- * 60g de farine
- * 20cl de lait
- * 30g de beurre
- * poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Dans une casserole, chauffer le lait avec le beurre coupé en morceaux.

Quand le beurre est fondu, arrêter le feu et laisser tiédir.

Dans un saladier, battre les œufs entiers en omelette.

Verser la farine et bien mélanger pour éviter les grumeaux.

Ajouter ensuite la ricotta et le poivre et bien fouetter.

Incorporer progressivement le lait-beurre refroidit. Bien mélanger.

Remplir les empreintes en silicone au 2/3 de la hauteur du moule.

Placer au milieu une cuillère à café de pistou.

Enfourner pour 20-23 minutes à 210°C.

Laisser tiédir légèrement avant de démouler et de déguster.



Astuces :

Pas la peine de saler, le pistou sert de sel !

On peut varier les ingrédients pour obtenir de nombreux moelleux différents : parmesan, mozzarella, coulis de tomate...

Moelleux préféré de mon chéri !