MINICAKES CHÈVRE ET ORIGAN, TOMATE CERISE AU PESTO D'ORIGAN

Ingrédients pour 10 Zakouski

Ingrédient	Quantité
Fromage de brebis frais	250 gr
Oeufs	2
huile olive	5 cl
Lait	5 cl
farine	125 gr
levure sèche	5 gr
Pignons de pin	35 gr
Crème	20 cl
sel	
poivre	
feuilles d'origan	4 poignées

Préparation

1. 1. Allumez le four à 180° 2. Écrasez à la fourchette 125g de brebis frais et mélangez à la crème. Faîtes chauffer un peu pour fondre le fromage et ajouter 2 poignées d'origan haché. Laissez refroidir et réservez au frigo. 3. Écrasez à la fourchette 125g de brebis frais. Mélangez les œufs, l'huile, le lait, la farine, la levure, salez, poivrez, mélangez. 4. Incorporez les pignons de pin. 5. Ajoutez le fromage de brebis et l'origan légèrement haché. 6. Enfournez pour 10 à 15 minutes en fonction de la taille du moule. 7. Laissez refroidir. 8. Avant de servir fouettez la crème au fromage et origan en chantilly. 9. Déposez la crème sur les mini-cakes refroidis. 10. Déposez une feuille d'origan sur le dessus. Accompagnez d'une tomate cerise farcie de pesto d'origan

2. Pesto d'origan : 100ml d'huile d'olive 30 gr de noisette réduites en poudre 4 poignées d'origan Mixez

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025