



APÉRITIF

MINI CUPCAKES AU SAUCISSON



FACILE



**8 PERSONNES
ENVIRON 30 CUPCAKES**



10 MINUTES

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte

- 120g de farine
- 65g de beurre
- 65ml de lait
- 80g de Just'un délice Mini
- 230g de fromage à tartiner 2 œufs
- 1 sachet de levure
- Sel et poivre

Pour le topping

- 40g de parmesan
- Quelques tomates cerises
- Basilic et de ciboulette
- Graines de pavots

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 160°C

Coupez les fins bâtonnets en petits morceaux et mélangez-les avec le beurre fondu, les œufs, la farine, le lait et la levure. Battez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Salez et poivrez à votre convenance.

Remplissez les moules à mini cakes avec le mélange. Enfourez 15 min au four.

Laissez ensuite refroidir pendant 30 min

Mettez le fromage à tartiner dans une poche munie d'une douille pour mettre le topping sur chaque cupcake.

Saupoudrez enfin de graines de pavot et décorez avec des brins de basilic, ciboulette et tomates cerises coupées en deux.