

Moelleux cœur fondant, Vache qui rit® et Kiri®

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 20 à 25 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients:

La pâte à moelleux

- 35 g de beurre demi-sel
- 185 g de lait entier
- 130 g de vin blanc
- 130 g d'emmental ou comté râpé
- 75 g de farine T45
- 8 tours de moulin à poivre 5 baies
- 4 œufs
- 185 g de dès de jambon blanc

Le dressage et la cuisson

- 6 portions de Kiri
- 6 portions de La Vache qui rit

Préchauffer le four à 210/220°C. Placer les empreintes PALETS sur la plaque alu perforée. Ajouter le beurre, verser le lait, le vin blanc et l'emmental râpé. Cuire 5 minutes - 110°C - vitesse 5. (avec verre doseur). Ajouter la farine, les tours de moulin à poivre 5 baies. Mélanger 1 minute - vitesse progressive de 3 à 5. (sans verre doseur) Casser les œufs dans un récipient. Mettre en route 1 minute - vitesse 5 et verser ensuite les œufs. (sans verre doseur) Ouvrir le couvercle et racler les bords à la spatule, faire descendre les projections de fromage. Replacer le couvercle et le verre doseur. Lisser la masse par vitesse 5 + 2 tours - fonction Turbo. Ajouter les dès de jambon et mélanger 35 secondes - vitesse 5, aidé de la spatule.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre, lait, vin et emmental	5 min	110°C	5	
	Farine, poivre	1 min		3 à 5	
	Œufs	1 min		5	
				5	2 X TURBO
	Dés de jambon	35 sec		5	

Répartir la pâte à moelleux dans les empreintes, insérer 1 portion dans chaque empreinte, enfoncer et recouvrir avec la masse. Enfourner 20 à 25 minutes au four à 210/220°C selon four.

A la sortie du four, laisser reposer 5 minutes avant de démouler. Dresser à l'assiette. Bon appétit.

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)