

Extra Moelleux de Poireau, Citron & Pavot au coeur coulant de Chaource

Extra Moelleux de Poireau, Citron & Pavot au coeur coulant de Chaource

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 4 (gros moules à muffins) :

- 2 oeufs
- 100 g de farine (on peut mettre un peu moins je pense)
- Le jus d' 1/2 citron
- 200 g de poireaux cuits
- 50 g de Chaource
- 1 càc de graines de pavot
- Sel, poivre

1/ Cuire les poireaux à la vapeur. Les égouter puis les les mixer. En prélever 200 g pour la recette. Préchauffer le four à 200°C.

2/ Dans un saladier, battre les oeufs avec la purée de poireaux, les graines de pavot, le sel, le poivre. Ajouter le jus du demi citron puis la farine. Verser la moitié de la préparation dans les moules à muffins.

Déposer au centre des morceaux de Chaource, recouvrir du reste de la préparation.

3/ Enfourner à 200°C pour 7 à 8 minutes. Démouler sur des petites assiettes et décorer de petits dés de carottes cuits à la vapeur. Donner quelques tours de moulin à poivre et servir immédiatement.

Ils peuvent se préparer à l'avance, il suffira alors de les réchauffer légèrement au micro-ondes.

