CAKE À LA BASQUAISE (POIVRONS ET OLIVES)



RÉALISATION DES MUFFINS À LA BASQUAISE

Le muffin à la basquaise est une version beaucoup plus ludique du cake salé. Son petit moule en papier et sa version individuelle le rend beaucoup plus séduisant pour les enfants ou pour les apéritifs entre amis. Le muffin à la basquaise tient son nom des poivrons et du piment d'Espelet. Adaptez la quantité de piment d'Espelet à vos goûts ou à ceux de vos invités.

LES INGRÉDIENTS POUR CUISINER VOTRE CAKE À LA BASQUAISE :

300 g de farine 50 g de sucre 80 g de beurre fondu 2 oeufs 100 g de gruyère râpé 13 cl de lait 1 sachet de levure 1 pincée de sel 250 g d'allumettes lardon fumé 1 poivron rouge 1 poivron jaune 1 poivron vert 2 cuillères à café de concentré de tomate 1 cuillère à café de piment d'Espelet

LES ÉTAPES DE VOTRE RECETTE :

Allumer le four et régler le thermostat sur 200°C. Laver et essuyer les poivrons. Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur, retirer la partie centrale et les graines. Couper les poivrons en rondelles puis en petits morceaux et les réserver. Mettre 10 g de beurre dans une poêle et y faire revenir les allumettes de lardon fumé 1 à 2 minutes. Les allumettes ne doivent pas sécher mais garder tout leur moelleux. Mélanger dans un saladier : la farine, la levure, 80 g de beurre fondu, le sucre, les oeufs, le lait, le sel, le concentré de tomate et le piment d'Espelet. Ajouter les poivrons et les allumettes de lardon puis mélanger. Répartir la pâte dans les moules à muffins. Faire cuire 15 minutes environ. Les muffins sont cuits lorsque la pointe d'un couteau plongée au centre ressort propre.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr