

Cuajada au Chorizo et Boursin



Préparation : 5 minutes
Cuisson : 30 minutes
Triangles FP 2785

Ingrédients :

Pour 12 Triangles

- 25 g de beurre
- 60 g de yaourt nature
- 1 œuf
- 80 g de farine
- 260 g de lait
- 75 de Boursin ail et fines herbes
- 100 g de chorizo

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule Triangles (FP 2785) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule, mélangez le yaourt , le beurre fondu et l'œuf. Ajoutez la farine puis le lait. Mélange puis ajoute le Boursin et le chorizo coupé en petits morceaux. Mélangez bien le tout.

Versez la préparation dans les empreintes du moule et faites cuire 25 à 30 minutes. Servez tiède avec une salade ou froid pour un apéro.

Suggestion: Remplacez le Chorizo par du Saumon fumé ou du jambon.

Note : La version pour votre i-Cook'in (ou Cook'in 3.0) est disponible sur le Club.