

Muffins au salami

Le meilleur moyen de faire manger des légumes aux enfants ? En détournant et déguisant des muffins salés !

environ 12 pièces



Moyen

up to 40 Min.



- 1 Beurrez et farinez les alvéoles de la plaque à muffins ou garnissez-les de caissettes adaptées à la cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Egouttez les champignons, puis coupez-les en deux. Coupez les tranches de salami en dés.

- 3 Dans un récipient, tamisez et mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez la crème fraîche, les herbes de Provence, l'huile, le ketchup, les œufs, l'eau, le sel et le poivre. Pétrissez les ingrédients au batteur électrique (crochets) à vitesse rapide pendant env. 2 min. jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse.

- 4 Ajoutez les champignons et les dés de salami. Versez et répartissez la pâte dans les moules.

Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins
caissettes en papier (adaptées à la cuisson)
1 poche à douille (à embout lisse)

Pour la pâte:

1 boîte de champignons en conserve (poids égoutté env. 170g)
200 gr. de salami
500 gr. de farine de blé
4 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
100 gr. de crème fraîche épaisse
herbes de Provence
5 c. à s. d'huile
4 c. à s. de ketchup
2 oeufs
180 ml d'eau
0,5 gr. de sel
poivre

Pour la décoration:

2 carottes
olives noires dénoyautées
persil
50 gr. de mayonnaise
ketchup

- 5 Placez la plaque au four et faites cuire :

Position de la grille : Bas

- 6 Sortez la plaque du four, laissez refroidir env. 10 min. puis démoulez les muffins et laissez refroidir sur une grille.

7 **Décoration :**

Epluchez les carottes puis coupez de petites rondelles, coupez-en quelques-unes en deux. Coupez les olives en petites rondelles. Passez le persil sous l'eau, tamponnez-le dans du papier absorbant.

- 8 Versez la mayonnaise dans une poche à douille (à défaut, vous pouvez utiliser un sachet congélation dont vous couperez un coin) et dessinez les yeux.

- 9 Disposez des demi-rondelles, rondelles de carottes et d'olives en guise d'yeux, de nez ou d'oreilles. Utilisez quelques brins de persil en guise de cheveux.

Conseils

- Vous pouvez remplacer le salami par des dés de jambon cuit ou de fromage (gouda par ex.).