



Cupcakes aux champignons et lardons



Ingrédients

- 200 g de champignons de Paris émincés et surgelés
- 2 c. à c. de ciboulette ciselée
- Quelques brins de ciboulette pour la décoration
- 200 g de lardons
- 150 g de farine
- 100 g de fromage rapé
- ½ sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 13 cl de lait tiède
- 10 cl d'huile de tournesol
- 200 g de chèvre frais (Type Petit Billy)
- 3 c. à s. de fromage frais (type Philadelphia)
- Sel
- Poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°

Faites dorer les lardons à sec. Les égoutter sur du papier absorbant et réservez.
Faites revenir les champignons dans de l'huile d'olive, assaisonnez, réservez.
Dans un saladier, versez la farine et la levure et creusez un puits.
Ajoutez les œufs et mélangez au fouet. Ajoutez l'huile au lait et incorporez peu à peu à la farine, en mélangeant bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Ajoutez les lardons, les champignons et le fromage râpé, assaisonnez et mélangez.
Déposez des caissettes en papier dans un moule à muffins.
Répartir la pâte dans les caissettes, ne pas dépasser les 2/3.
Cuire 20 minutes environ pour des grands cupcakes (8/10 minutes pour des minis).
Dans un saladier, écrasez à la fourchette le chèvre et le fromage frais.
Bien mélanger pour obtenir une crème homogène crème. Poivrez légèrement.
Mettre la préparation dans une poche à douille puis décorez les cupcakes.
Déposez 2 brins de ciboulette pour la déco.
Gardez au frais jusqu'au moment de servir.



12 cupcakes
ou 24 minis



Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

