

Minis cakes au foie gras



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour une Trentaine de bouchées :

- 200g de farine de blé type45
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 1 yaourt nature
- 8,5 cl d'huile d'olive
- **Un foie gras de canard entier 180 g**
- Sel et Poivre



Temps >>



Préparation
10 min



Cuisson
15 min

Préparation

- Bien mélanger la farine avec la levure chimique
- Battre les œufs, incorporez le yaourt nature
- Mélangez la farine/levure avec le mélange œuf/yaourt, y délayer l'huile d'olive
- Salez légèrement et poivrez bien
- Découpez le bloc de Foie Gras en petits cubes, incorporez-le à la préparation
- Répartissez la préparation dans des petits moules (en silicone c'est l'idéal)
- Enfouez dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 mn

Variantes : quelques dés de pommes, de poires ou de figues sèches pour une association salé/sucré.