

Petits pains au fromage de brebis



Une recette d'origine Grec ça vous tente ?! De jolis petits pains dorés au fromage de brebis qui peuvent être servi en apéritif, en entrée accompagné de mâches ou encore en plat principal pour un dîner léger ! Ces petits pains n'ont rien de la texture du pain ordinaire, ils sont crémeux et fondant comme...un clafoutis, oui la texture ce rapproche je dirais du clafoutis salé ! Dans tous les cas c'est vraiment délicieux, ils ont énormément plus, ce sera donc à refaire ! Recette au thermomix.

Pour 12 petits pains

Ingrédients:

140g de farine

1/2c. à café de noix de muscade moulu

2 oeufs

1 blanc d'oeuf

300g de lait

40g de beurre

1/2c. à café de sel

1 pincée de poivre

1c. à café de levure chimique

200g de fromage de chèvre frais

100g de comté coupé en morceaux

Préparation:

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Versez la farine et la noix de muscade dans le bol et mixez **15sec/ vitesse 10**. Débarrassez dans un récipient et réservez.

Mettez les oeufs, le blanc d'oeuf, le lait, le beurre, le sel et le poivre dans le bol et faites chauffer **2min/ 37°/ vitesse 5**.

Ajoutez le mélange farine-noix de muscade ainsi que la levure chimique et mixez **1min/ vitesse 5**.

Ajoutez le fromage de chèvre et le comté, appuyez **2 ou 3 fois/ thermomix fermé/ vitesse Turbo**. Répartissez la pâte obtenu dans 12 moules à muffins.

Enfournez pour 20min, le dessus doit être bien doré. Laissez refroidir dans le four (ne vous en faites pas le dessus retombe c'est tout à fait normal !). Servez chaud, tiède ou froid !