

MINI SAVARINS AU CURRY CREME DE BOURSIN

- **Type de plat** : Amuse-gueule
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 à 15 min
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 30 mini savarins

- 2 œufs entiers
- 30 gr d'huile de tournesol ou pépins de raisin
- 20 gr de lait
- 50 gr de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (6 gr)
- 1 càc de Curry
- 150 g de Boursin ail et fines herbes
- 60 gr à 80 gr de crème fraîche liquide à 30% de MG

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
2. Placer l'empreinte sur une plaque perforée.
3. Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, l'huile, le lait, la farine et la levure.
4. Ajouter le curry.
5. Garnir les empreintes et faire cuire 10 à 15 mn à 180°C (th.6).
6. Dans un autre saladier, écraser le Boursin et ajouter la crème fraîche fouettée. Mélanger délicatement pour obtenir une crème onctueuse.
7. Dès que les mini-savarins sont froids, les garnir de la crème de Boursin avec la poche à douille munie de la petite douille cannelée.

