

Muffins aux pruneaux, noisettes et mousse de canard au Porto par @Pepites2noisette



INGRÉDIENTS

- ✓ 100 g de mousse de canard au Porto Madrange
- ✓ 120 g de farine
- ✓ 1/2 sachet de levure
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1 yaourt nature
- ✓ 8 pruneaux moelleux
- ✓ 30 g de fromage râpé
- ✓ 25 g de noisettes
- ✓ 5 cl d'huile
- ✓ Sel, poivre

LE PRODUIT PHARE



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	15 min	20 min	X 4

PRÉPARATION

- Étape 1** Préchauffez à 180°C. Dans un bol, mélangez la farine avec la levure.
- Étape 2** Dans un saladier, fouettez les œufs en omelette. Incorporez petit à petit le mélange farine-levure. Ajoutez l'huile et le yaourt, puis incorporez les noisettes grossièrement concassées, les pruneaux et glissez un morceau de mousse de canard au Porto au centre.
- Étape 3** Versez la préparation dans des mini moules à muffins en silicone de préférence. Enfourez 20 minutes. Laissez tiédir avant de démouler.

Dégustez !

ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez également remplacer les noisettes par des noix.
Il est préférable de préparer et de déguster ces muffins encore très légèrement tièdes : ils seront bien moelleux et la mousse s'imprègnera délicatement dans vos bouchées.