

## MINIS SAVARINS A LA CREME DE BOURSIN OU CURRY

Une recette tirée du livre Demarle "Simplissime", rapide et délicieuse et trouvée sur le blog de 1,2,3,4 filles aux fourneaux .

Pour varier la recette, mes petites crèmes sont différentes et vous pouvez les décliner suivant vos goûts et envies du moment...



### **Ingrédients pour environ 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)

Poivre

1 cuillère à café d'ail en poudre **OU** de curry

150 g de Boursin ail et fines herbes **OU** de Saint Moret à la fleur de sel

60 gr à 80 gr de crème fraîche liquide à 30% de MG

Curry tradition de Ducros et curry de Madras

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Placer l'empreinte sur une plaque perforée.

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, l'huile, le lait, la farine et la levure.

Poivrer et ajouter l'ail en poudre.

Garnir les empreintes et faire cuire 10 à 15 mn à 180°C (th.6).

Dans un autre saladier, écraser le Boursin ou le Saint Morest à la fourchette et ajouter la crème fraîche. Bien mélanger pour obtenir une crème onctueuse. Assaisonner

Dès que les minis-savarins sont froids, les garnir de la crème de Boursin ou de Saint Morest au curry avec la poche à douille munie de la petite douille cannelée.