



Fondants au céleri-rave et feta



Une petite entrée fondante et savoureuse qui permet de cuisiner de manière originale le céleri-rave, un légume au goût assez prononcé.

Ingrédients (pour 6 à 8 fondants) :

- 150 g de céleri-rave
- 2 œufs
- 100 g de feta
- 60 g de farine
- 30 g de beurre
- 1 pincée de levure chimique
- noix de muscade râpée
- sel et poivre

Préparation :

Éplucher le céleri-rave et le couper en cubes réguliers (important pour une cuisson homogène). Faire bouillir les cubes de céleri dans de l'eau salée une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Faire fondre le beurre.

Mixer le céleri pour obtenir une purée puis ajouter dans le bol du mixeur les autres ingrédients, en dehors de la feta. Mixer pour obtenir une pâte homogène.

Couper la feta en 8 gros cubes.

Verser la moitié de la pâte dans des mini-moules à muffins en silicone. Déposer un cube de feta au centre.

Verser le reste de la pâte par dessus.

Enfourner et faire cuire 20 minutes environ.

Laisser refroidir avant de démouler. Ces fondants peuvent se déguster froids ou chauds.

Le 19 Juillet 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/07/19/index.html>