



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M a d e v i s e : V i t e , b e a u e t b o n !*



Petits gâteaux aux échalotes



INGREDIENTS : 6 gâteaux

500 gr d'échalotes longues
60 gr de beurre + 2 càs
2 œufs
25 cl de lait
80 gr de sucre roux de canne
100 gr de farine avec poudre auto-levante
Sel, poivre

PREPARATION :

Eplucher les échalotes et les couper en 2 dans le sens de la longueur. Les faire caraméliser dans 2 càs de beurre et 50 gr de sucre.
Lorsqu'elles sont caramélisées, les déposer dans 6 moules à muffins en silicone.
Mélanger la farine avec le reste du sucre, saler et poivrer. Incorporer les œufs, le beurre fondu et le lait.
Remplir les moules et enfourner pendant 20 min dans le four préchauffé à 180 °C.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>