

Mini cakes façon hot dog

Ingrédients

- 200g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 15cl de lait
- 6cl d'huile d'olive
- 2CàS de ketchup
- 50g d'emmental râpé
- environ 6 saucisses de Strasbourg
- moutarde + ketchup pour la finition

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier mélanger les œufs avec la farine, la levure chimique, l'huile et le lait préalablement tiédi.

Ajouter les 2CàS de ketchup ainsi que l'emmental râpé et bien mélanger.

Couper les saucisses de Strasbourg en 2 ou 3 morceaux suivant la taille de vos empreintes.

Verser un peu de cette préparation dans les empreintes à mini cakes en silicone puis déposer 1 morceau de saucisse.

Recouvrir avec un peu de pâte puis déposer sur le dessus un trait de ketchup et un trait de moutarde.

Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson à 180°C.

Déguster de préférence chaud.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>