

# les recettes d'Alice

## Mini cakes à la moutarde à l'ancienne



6 cakes



Tendance



\*



\*



30min



10 min

### INGREDIENTS

140g de farine  
2 œufs  
80g de gruyère râpé  
8 cl de lait

8cl d'huile d'olive  
½ sachet de levure chimique  
Sel, poivre

### Garniture

1 cs de moutarde à l'ancienne  
1 bouquet d'estragon frais

### MATERIEL NECESSAIRE

Mini moule à cake

### PREPARATION ET REALISATION

- 1-préchauffez le four à 180°C.
- 2-Beurrez et farinez vos moules à mini cakes.
- 3-Hachez finement l'estragon.
- 4-Dans un bol, Battez légèrement les œufs avec l'huile, le lait et la moutarde. Ajoutez la farine, le gruyère et l'estragon. Salez et poivrez. Mélangez. Incorporez délicatement la levure.
- 5-Dès que vous avez mis la levure dans la préparation, versez la pâte dans les moules et enfournez aussitôt.
- 6-Faites cuire au four pendant environ 30 minutes.

### CONSEILS ET ASTUCES

Surveillez la fin de la cuisson en piquant un cake avec la pointe d'un couteau

Alice Délice

