



Mini pain pita au fromage et œufs au sortir du four



Ingrédients

- 1 Henri Willig Chili Cheese
- 1 Henri Willig Fromage de vache extra vieux
- 1 Fromage de vache affiné Henri Willig
- 1 Kletzen toast au gingembre
- 4 œufs
- 1 Poireau
- Poudre de curry
- 4 tranches de jambon
- Beurre de crème
- Crème fraîche
- Sel et poivre
- 250 gramme de farine
- 150 gramme d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 gramme de levure
- 2 une cuillère à café de sel
- Concombre
- Chorizo
- Mayonnaise

La préparation

Préparation :

Œufs du four :

- Chauffer le four à 190 degrés.
- Graisser les ramequins avec du beurre.
- Couper un demi-poireau en fines rondelles et le faire revenir doucement dans une poêle avec un peu de curry, de poivre et de sel.
- Couper le jambon en cubes. Râper le fromage affiné, environ 2 cuillères à soupe.
- Mettez les poireaux, le jambon et 1 cuillère à soupe de crème fraîche dans le bol.
- Cassez les œufs au-dessus, mais laissez les jaunes entiers.
- Si vous n'aimez pas trop les jaunes coulants, battez les œufs au fouet.
- Répartissez le mieux possible dans les ramequins pour que la cuisson soit homogène.
- Garnir avec le fromage affiné.
- Prenez un grand plat à four qui peut contenir généreusement les ramequins.
- Placez-y les plateaux et remplissez-les d'eau bouillante de façon à ce que les plateaux soient à moitié dans l'eau.
- Cuire au four pendant 18 à 20 minutes.
- Assurez-vous que l'œuf est solidifié.
- Sinon, laissez-le au four un peu plus longtemps.

Mini pains pita (10 pièces) :

- Mélanger l'eau avec la levure, remuer et laisser reposer pendant 5 minutes.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

- Mettre le mélange de farine, d'huile d'olive, de sel et d'eau dans un bol.
- Utiliser le robot de cuisine pour obtenir une pâte lisse.
- Cela prend 8 à 10 minutes.
- Couvrir le bol avec du film plastique et laisser lever pendant une heure.
- Diviser ensuite la pâte en 10 à 12 parts égales. ; Faites des cercles et aplatissez-les avec votre main ou un rouleau à pâtisserie ;
- Faites des cercles et aplatissez-les avec votre main ou un rouleau à pâtisserie
- Couvrez-les d'un film plastique et laissez-les lever pendant encore 20 minutes environ
laisser lever.
- Pendant ce temps, chauffer le four à 230 degrés avec la plaque de cuisson à l'intérieur.
- Cuire les petits pains pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Tartinez généreusement les petits pains avec le fromage au piment et une tranche de chorizo.
- Laissez les petits pains ouverts pour permettre au fromage de fondre correctement.
- Enfournier jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Servir avec quelques tranches de concombre.
- Garnir les toasts de fromage vieilli et de mayonnaise.

Merci Evelien de @gezelligerecepten pour ces idées délectables pour Pâques !
