cakes parmesan moutarde

La dernière fois que j’ai fait mes courses sur internet, j’ai reçu un mélange de cakes salés natures en cadeau. Longtemps gardé dans mes tiroirs, je me demandais ce que j’allais en faire. Ce weekend, l’idée m’est enfin venue. De la moutarde à l’ancienne, du parmesan fraîchement râpé…

Pour 6 cakes individuels : 1 mélange cake mousseline – 2 oeufs – 330ml de lait – 4cc de moutarde de dijon – 2CS de moutarde à l’ancienne – 1/2 jus de citron – 60g de parmesan râpé (par vos soins).

Préchauffez votre four à 230°C.

Dans une jatte, battez les oeufs en omelette. Ajoutez le lait et mélangez.

Ajoutez en pluie le sachet de cake et fouettez pour que le mélange épaississe.

Ajoutez la moutarde de dijon, la moutarde à l’ancienne et le jus de citron.

Terminez par ajouter le parmesan râpé et mélangez.

Garnissez un moule à muffins de 6 (le mien est en silicone, donc pas besoin de le chemiser) avec la pâte. Enfournez pendant 20min.

Laissez tiédir dans le moule avant de démoulez.

Servir avec une bonne salade verte et sa vinaigrette.