

Mini cakes légers au chèvre et aux noisettes

Ingrédients (pour une dizaine de mini cakes) :

- 100 g de farine,
- 100 g d'épinards (surgelés),
- 75 g de noisettes en poudre,
- 150 g de fromage de chèvre crémeux,
- 1 c. à c. de levure chimique,
- 3 œufs,
- 75 g de lardons fumés.

Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

Au four à micro-ondes, faire fondre le fromage de chèvre avec les épinards pour les décongeler. Mélanger les jaunes d'œufs et la poudre de noisettes. Leur ajouter le fromage et les épinards, la farine et la levure, un peu de lait si nécessaire, et homogénéiser soigneusement.

Préchauffer le four à 200°C (Th. 7) et beurrer de petits moules (moules à muffins par exemple).

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer au mélange. Ajouter enfin les lardons, en les éminçant préalablement s'ils sont trop gros. Remplir les moules aux 2/3 avec la préparation et enfourner pour une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les cakes soient dorés en surface.