

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



MUFFINS CHORIZO PIMENT BASILIC

ACCOMPAGNÉS DE SON VIN DE PAYS
DES ALPILLES

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 6 PERSONNES

- 300g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à café sel
- 250ml lait
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100g de chorizo, coupé en petits dés
- 100g de vieux fromage à pâte dure
- 2 cuillères à soupe de basilic ciselé
- 1 pincée de piment fort en poudre
- 3 oignons nouveaux coupés en rondelles

Une cuisson lente et une pointe de piment font de ces muffins une merveille.

- Préchauffer le four à 175°C.
- Dans une poêle chaude, sans ajout de matière grasse, faire dorer les dés de chorizo, juste quelques minutes. Ajouter les oignons nouveaux et enlever du feu immédiatement.
- Dans un bol, mélanger la farine avec la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter le basilic et le piment.
- Dans un autre bol, battre ensemble le lait, les œufs et l'huile d'olive. Ajouter au mélange sec sans trop remuer. Incorporer en dernier le chorizo et le fromage coupé grossièrement (en garder un peu pour faire gratiner le dessus des muffins).
- Verser dans des moules à muffins (remplis aux 3/4), parsemer de fromage et glisser au four environ 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer et que la lame d'un couteau ressorte sèche.

Déguster tiède ou froid.

Pourquoi cette alliance ?

Les notes d'agrumes donneront de la fraîcheur à cette entrée. Son côté gourmand équilibrera le piquant du piment et offrira une belle structure et du gras face à la persistance du chorizo.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE



Imprimé sur papier PEFC issu des forêts gérées durablement

PETITES RÉCOLTES, VIN DE PAYS DES ALPILLES

IGP Alpilles rosé 2014

Nez frais de bonbon anglais, de fruits rouges, de framboise, d'agrumes et de pomelos. Franc, rond, finale nerveuse sur la fraîcheur.

**Et aussi : En Bourgogne
Pinot Noir, Etienne
Nicolas 2013**

www.nicolas.com