



[Téléchargez la fiche PDF](#)

CUPCAKE DE BRIE LE ROITELET ET BROCOLI



Préparation : 15min

Cuisson : 20min

INGRÉDIENTS POUR 8-10 CUPCAKE :

- 150gr de brie Le Roitelet
- 200 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 50 gr de beurre
- 10 cl de lait
- 120gr de gruyère râpé
- 120gr de brocoli précuit et égoutté
- Cumin
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

POUR LES BROCHETTES :

- 10 Tomates cerise
- 100 gr de brie Le Roitelet
- Persil plat

Coupez le brocoli précuit en petits morceaux. Coupez le brie Le Roitelet en petits cubes.

Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez une grosse pincée de sel, du poivre, une pincée de piment d'Espelette et une c.a.c de cumin en grain et le beurre fondu. Ajoutez la farine et la levure et battez bien. Versez le lait et battez à nouveau. Ajoutez ensuite les morceaux de brocoli et des cubes de brie Le Roitelet. Répartissez la pâte dans les moules. Faites cuire 20

min à 180°C.

Pendant ce temps, préparez des petites brochettes avec les tomates cerise entourées de deux cubes de brie Le Roitelet, décorez avec du persil plat.

Laissez tiédir les cupcake et servez froid ou tiède, surmonté d'une brochette.

Notre conseil gourmand :

Vous pouvez ajouter des pignons torréfiés dans vos cupcake.

Recette élaborée par Franck Schmitt
