



MUFFINS AU SAINT-FLORENTIN pour 6 personnes

- Faites fondre 125 g de beurre (micro-ondes ou bain-marie).
- Mélangez 250 g de saint-florentin avec 150 g de sucre et les graines d'une gousse de vanille.
- Incorporez le beurre fondu et 3 oeufs en continuant à mélanger.
- Ajoutez 150 g de farine et 1 cuillère à soupe de levure chimique.
- Mélangez. Ajoutez 2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- Préchauffez le four à 200°C. Beurrez les moules à muffins et saupoudrez de farine.
- Versez la pâte dans les moules. Enfournez.
- Faites cuire environ 20 minutes, le temps que les muffins prennent une belle couleur dorée.
- Laissez refroidir avant de sortir les muffins des moules.

TARTE AU SOUMAINTRAIN pour 6 personnes

- Préparez une pâte en mélangeant 250 g de farine, 100 g de beurre fondu dans une tasse de lait, 1 jaune d'oeuf + 1 oeuf entier, 1 cl d'huile, 1 pincée de sel et 20 g de levure de boulanger préalablement délayée dans un peu de lait.
- Étalez la pâte (qui doit rester un peu collante) dans un plat à tarte et laissez-la lever pendant 1 heure.
- Répartissez la garniture préparée avec 2 oeufs, 2 dl de crème fraîche épaisse, un soumaintrain coupé en lamelles et du poivre.
- Mettez à cuire pendant 30 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°.
- Servez tiède avec une salade.

RISOTTO CHAOURCE pour 4 personnes

- Épluchez et ciselez un demi-oignon. Ciselez un petit bouquet de ciboulette et coupez un chaource entier en cube.
- Dans une cocotte, faites suer l'oignon dans une cuillère d'huile d'olive pendant 2 min.
- Ajoutez 200 g de riz à risotto et remuez 2 min pour le rendre légèrement transparent puis versez 10 cl de vin blanc sec.
- Une fois le vin blanc absorbé, ajoutez 1 litre de bouillon de légumes à hauteur du riz et remuez jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz. Répétez l'opération pendant 15 à 20 min, puis une fois le riz cuit, éteignez le feu et incorporez 40 g de beurre, la ciboulette et le chaource.
- Dégustez aussitôt !