

Petits Kouglofs



Betty Bossi

Petits kouglofs

Mignons, petits et délicieux

Présentez à vos hôtes la pâtisserie la plus traditionnelle et appétissante du monde en format mini! Vous serez étonnés de la vitesse à laquelle il est possible d'apprêter 30 minikouglofs à la fois. Et Betty Bossi oblige: ils sont tous meilleurs les uns que les autres! Laissez-vous tenter sans culpabiliser, car deux ou trois adorables minikouglofs sont moins caloriques qu'une tranche de gâteau. La diversité est de mise. Betty Bossi a développé des recettes sucrées et salées pour une réunion autour d'un café, d'un thé ou pour un apéritif entre amis. Le conseil de Betty Bossi: joliment emballés, ces minikouglofs se transforment en irrésistibles petits présents. Les suffrages enthousiastes ne se feront pas attendre! Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à les préparer, à les déguster et à les offrir.

Cordialement,

Betty Bossi



Indications relatives à la plaque à petits kouglofs

Duo en silicone de qualité pour 30 minikouglofs, résistant jusqu'à 240° C. Rincer avec un peu de produit vaisselle et graisser avant le premier emploi. Ne pas rayer, ne pas utiliser de détergent ou d'éponge écapante. Lave-vaisselle interdit.

Sommaire

Utilisation	3
Glaçage	3

Minikouglofs sucrés

Minikouglofs aux abricots	8
Minikouglofs aux baies	4
Minikouglofs aux cacahuètes	12
Minikouglofs au caramel	14
Minikouglofs cheesecake	8
Minikouglofs dorés	14
Minikouglofs de kermesse	10
Minikouglofs au leckerli	14
Minikouglofs aux limettes	6
Minikouglofs aux marrons	10
Minikouglofs à l'orange	14
Minikouglofs de Pâques	4
Minikouglofs aux poires	12
Minikouglofs à la rhubarbe	6

Minikouglofs salés

Minikouglofs aux asperges	4
Minikouglofs au basilic	6
Minikouglofs aux betteraves	10
Minikouglofs aux carottes	6
Minikouglofs du chalet	12
Minikouglofs au chorizo	16
Minikouglofs au jambon	8
Minikouglofs au lard	10
Minikouglofs-pizzaïolo	12
Minikouglofs à la ratatouille	8
Minikouglofs de la Saint Sylvestre	16
Minikouglofs au saumon	4

Glaçage

› Décoration

Les minikouglofs peuvent être décorés de glaçage à volonté, voir p. ex. photo page 13.

› Glaçage rose

Laisser infuser 3 sachets de mélange de thé aux fruits avec baies des bois dans 6 c. s. d'eau chaude, retirer les sachets, appuyer un peu. Mélanger 1½ c. s. de concentré de thé avec 150 g de sucre glace jusqu'à obtention d'un glaçage épais. Décorer les minikouglofs refroidis, laisser sécher. P. ex. pour minikouglofs aux baies, à la rhubarbe ou aux limettes.

› Glaçage blanc

Mélanger 1½ c. s. de concentré de thé avec 150 g de sucre glace jusqu'à obtention d'un glaçage épais. Décorer les mini kouglofs refroidis, décorer évent. avec des fleurettes en sucre, laisser sécher. P. ex. pour minikouglofs aux limettes, aux abricots ou de kermesse.

› Glaçage au café

Mélanger 150 g de sucre glace avec 2 c. c. de cacao en poudre et 3 c. s. de café fort jusqu'à obtention d'un glaçage épais. Plonger les mini kouglofs refroidis dans le glaçage, poser à l'envers sur une grille, laisser sécher. P. ex. pour minikouglofs aux marrons, aux poires ou au caramel.

› Glaçage à gâteau

Laisser fondre 1 sachet de glaçage clair ou foncé. Décorer les minikouglofs refroidis de glaçage liquide, laisser sécher. P. ex. pour minikouglofs à l'orange, aux poires ou à la rhubarbe.

› Sirop de sucre

Porter à ébullition 5 c. s. d'eau et 5 c. s. de sucre, réduire doucement, badigeonner les minikouglofs encore chauds. P. ex. pour minikouglofs au leckerli ou aux cacahuètes.

Utilisation

Les recettes sont prévues pour 30 petits kouglofs (2 plaques à petits kouglofs).



1) Préparation

Graisser les plaques à petits kouglofs avant le premier emploi, poser sur une plaque.



2) Remplissage

Mettre la pâte dans une poche à douille. Remplir jusqu'à 2/3 de hauteur au maximum.



3) Démoulage

Laisser tiédir les petits kouglofs après la cuisson. Démouler.

Fête printanière

› Minikouglofs de Pâques

- 2 dl de lait
- 25 g de semoule de blé dur
- 25 g de beurre
- 1 citron non traité, ½ zeste râpé et 1 c.s. de jus
- 3 c.s. d'amandes mondées moulues
- 75 g de farine
- ¼ de c.c. de poudre à lever
- 1 jaune d'œuf
- 3 c.s. de sucre
- 1 blanc d'œuf, battu en neige ferme avec 1 pincée de sel

1. Porter le lait à ébullition, verser la semoule en pluie, laisser cuire sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une bouillie épaisse. 2. Incorporer le beurre, le zeste et le jus de citron, laisser tiédir un peu. 3. Lisser la masse, incorporer les amandes, la farine et la poudre à lever. 4. Batta en mousse le jaune d'œuf et le sucre, incorporer la masse à la semoule, incorporer le blanc en neige en soulevant la masse, verser dans le moule.

› **Cuisson:** env. 18 min au milieu du four à 200°C. Laisser refroidir, démouler.

› **Décoration:** saupoudrer de sucre glace.

› Minikouglofs aux asperges

- 175 g de farine
- 50 g de sbrinz râpé
- ½ c.c. de poudre à lever
- ½ c.c. de sel, un peu de poivre
- 1½ dl de babeurre nature
- 1 œuf
- 50 g de mini-asperges, en fines lamelles

1. Mélanger la farine avec le fromage et la poudre à lever, saler et poivrer. 2. Mélanger le babeurre et tous les autres ingrédients, verser dans la farine, bien mélanger. Verser dans le moule.

› **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four à 200°C. Laisser tiédir un peu, démouler.

› **Décoration:** piquer des radis en fins quartiers dans les minikouglofs, servir tiède.

› Minikouglofs aux baies

- 75 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs, battus en neige ferme avec 1 pincée de sel
- 100 g de farine
- 3 c.s. de maizena
- 15 g de baies lyophilisées (p.ex. magasins diététiques), moulues
- 1 p. de c. de poudre à lever
- 75 g de beurre, fondu, tiédi

1. Batta en mousse le sucre et les jaunes d'œufs. 2. Mélanger la farine avec la maizena, les baies moulues et la poudre à lever, répartir le mélange par couches en alternant avec les blancs en neige, incorporer en soulevant la masse. 3. Incorporer délicatement le beurre, verser dans le moule.

› **Cuisson:** env. 13 min au milieu du four à 200°C. Laisser refroidir, démouler.

› Minikouglofs au saumon

- 175 g de farine
- ½ c.c. de poudre à lever
- ½ c.c. de sel, un peu de poivre
- 1 dl de lait
- 1 œuf
- 1 c.s. d'huile de colza
- 75 g de saumon fumé, finement coupé
- 2 c.s. d'aneth, finement coupé

1. Mélanger la farine et la poudre à lever, saler et poivrer. 2. Incorporer le lait et les autres ingrédients, incorporer la farine, verser dans le moule.

› **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four à 200°C. Laisser refroidir, démouler.

› **Décoration:** mélanger 50 g de demi-crème acidulée, ½ c.s. de raifort finement râpé et 1 pincée de sel, mettre dans une poche à douille, réserver au frais, dresser sur les minikouglofs, garnir avec l'aneth.

Photo minikouglofs de Pâques ›



Messagers de printemps

► Minikouglofs à la rhubarbe

- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille, graines
- 1 pincée de sel
- 100 g de rhubarbe (p. ex. rhubarbe fraise), en petits dés
- 75 g de farine
- 50 g de biscuits à la cuiller, finement hachés
- ¼ de c. c. de poudre à lever

1. Batta en mousse les œufs avec le sucre, les graines de vanille et le sel. 2. Incorporer la rhubarbe et tous les autres ingrédients, verser dans le moule.

► **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four à 200° C. Laisser refroidir, démouler.

► **Décoration:** avec un peu de glaçage foncé fondu.

► Minikouglofs au basilic

- 175 g de farine
- 50 g de pignons, grillés, finement hachés
- 1 c. c. de levure sèche
- ½ c. c. de sel, un peu de poivre
- 1 œuf
- 1 dl de lait
- 3 c. s. d'huile de colza
- 2 c. s. de basilic, finement coupé

1. Mélanger la farine avec les pignons et la levure, saler et poivrer. 2. Mélanger l'œuf et tous les autres ingrédients, ajouter, bien mélanger avec les crochets pétrin du batteur-mixeur. Verser dans le moule, laisser lever env. 30 min à couvert.

► **Cuisson:** env. 17 min au milieu du four à 200° C. Laisser refroidir, démouler.

► **Décoration:** fouetter légèrement 3 c. s. de demi-crème, incorporer 20 g de tomates séchées finement hachées, assaisonner avec 1 pincée de sel et un peu de poivre, présenter à part.

► Minikouglofs à la limette

- 3 œufs
- 75 g de sucre
- ¼ de c. c. cardamome en poudre
- 1 pincée de sel
- 125 g de farine
- 75 g de pistaches mondées non salées, moulues
- 50 g de beurre, fondu, tiédi
- 1 limette, rincée à chaud, époncée, zeste râpé et 1 c. s. de jus

1. Batta en mousse les œufs, le sucre, la cardamome et le sel. 2. Incorporer la farine et les pistaches. 3. Incorporer le beurre, le zeste de limettes et le jus, verser dans le moule.

► **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four à 180° C. Laisser refroidir, démouler.

► **Décoration:** saupoudrer de sucre glace.

► Minikouglofs aux carottes

- 125 g de farine
- ¾ de c. c. de poudre à lever
- ¼ de c. c. de sel, un peu de poivre
- 125 g de cottage cheese
- 50 g de carottes, finement râpées
- 1 œuf
- 3 c. s. de lait
- 1 c. s. de ciboulette, finement coupée

1. Mélanger la farine et la poudre à lever, saler et poivrer. 2. Mélanger le cottage cheese et tous les autres ingrédients, incorporer le mélange à la farine, verser dans le moule.

► **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four à 200° C. Laisser refroidir, démouler.

Photo minikouglofs au basilic et minikouglofs aux carottes ►



Caprices d'été

► Minikouglofs aux abricots

- 50 g de **beurre**
- 2 **œufs**
- 50 g de **sucre**
- 100 g d'**abricots**, en petits dés
- 1 c.s. de **jus de citron**
- 100 g d'**amandes moulues**
- 2 c.s. de **farine**
- ¼ de c.c. de **poudre à lever**
- 1 pincée de **sel**

1. Travailler le beurre en pommade, incorporer les œufs et le sucre, continuer à travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer les abricots et le jus de citron. 2. Mélanger les amandes et tous les autres ingrédients, incorporer. Verser dans le moule.

► **Cuisson**: env. 15 min au milieu du four à 200°C. Laisser refroidir, démouler.

► **Décoration**: saupoudrer de **sucre glace**.

► Minikouglofs à la ratatouille

- 1 c.s. d'**huile d'olive**
- 100 g d'**aubergine**, en brunoise
- 100 g de **courgette**, en brunoise
- 100 g de **poivron rouge**, en brunoise
- ¼ de c.c. de **sel**, un peu de **poivre**
- 3 dl d'**eau**
- 2 sachets de **gelée en poudre**
- 4 c.s. de **vinaigre balsamique blanc**

1. Chauffer l'huile dans une poêle, étuver l'aubergine, la courgette et le poivron en les tenant croquants, saler et poivrer. Poser le moule sur une plaque, répartir régulièrement les légumes dans le moule à l'aide d'une cuillère. 2. Porter l'eau à ébullition, ajouter la gelée en poudre, bien remuer, incorporer le vinaigre balsamique. Verser le liquide sur les légumes, laisser prendre env. 2 h au réfrigérateur. Démouler les minikouglofs et servir aussitôt.

► **Suggestion**: décoration pour les salades.

► Minikouglofs façon cheesecake

- 250 g de **séré maigre**
- 1 **œuf**
- 2 c.s. de **crème**
- 2 c.s. de **sucre**
- 1 **limette**, rincée à chaud, époncée, ½ zeste râpé et 1 c.s. de jus
- 3 c.s. de **farine**
- 1 pincée de **sel**
- 100 g de **cerises**, dénoyautées, grossièrement hachées
- 100 g d'**amaretti**, finement hachés

1. Bien mélanger le séré et tous les ingrédients jusqu'au sel compris, incorporer les cerises, verser dans le moule. 2. Répartir dessus les amaretti, appuyer légèrement.

► **Cuisson**: env. 20 min au milieu du four à 180°C. Laisser refroidir, démouler, réserver au frais jusqu'au moment de servir.

► Minikouglofs au jambon

- 150 g de **farine**
- 1 c.c. de **levure sèche**
- ½ c.c. de **sel**, un peu de **poivre**
- 1 **œuf**
- 4 c.s. de **lait**
- 50 g de **grains de maïs** en boîte, rincés, égouttés
- 50 g de **jambon en petits dés**
- 1 c.c. de **sambal oelek**
- 1 c.s. de **persil**, finement coupé

1. Mélanger la farine et la levure, saler et poivrer. 2. Mélanger l'œuf et tous les autres ingrédients, ajouter, bien mélanger avec les crochets pétrin du batteur-mixeur. Verser dans le moule, laisser lever env. 30 min à couvert.

► **Cuisson**: env. 20 min au milieu du four à 200°C. Laisser tiédir un peu, servir tiède.

Photo: minikouglofs façon cheesecake et minikouglofs aux abricots ►



Rêves d'automne

► Minikouglofs aux marrons

- 150 g de vermicelles en tube
- 1 c.s. de jus d'orange ou de liqueur d'orange (p.ex. Grand Marnier)
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 2 c.s. de sucre
- 50 g de farine

1. Bien mélanger les vermicelles et le jus d'orange, incorporer les jaunes d'œufs. 2. Batta en neige ferme les blancs d'œufs avec le sel, ajouter le sucre, continuer à battre jusqu'à ce que la neige brille. 3. Répartir la farine par couches en alternant avec les blancs en neige, incorporer en soulevant la masse, verser dans le moule.

► **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four à 180°C. Laisser refroidir, démouler.

► **Décoration:** décorer avec de la crème chantilly et des vermicelles de chocolat.

► Minikouglofs à la betterave

- 125 g de farine
- 75 g de noisettes moulues
- 1½ c.s. de thym, finement coupé
- ½ c.c. de poudre à lever
- ½ c.c. de sel, un peu de poivre
- 1 dl de lait
- 1 œuf
- 100 g de betteraves cuites, finement râpées
- 1 petit oignon, finement râpé

1. Incorporer la farine et tous les ingrédients jusqu'au poivre compris, mélanger. 2. Mélanger le lait et tous les autres ingrédients, verser dans la farine, bien mélanger. Verser dans le moule.

► **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four à 200°C. Laisser tiédir un peu, démouler.

► **Décoration:** piquer de fines rondelles de betterave et du thym sur les minikouglofs, servir tiède.

► Minikouglofs de kermesse

- 100 g d'amandes grillées, grossièrement hachées
- 100 g de farine
- 1 c.s. de sucre
- ¼ de c.c. de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre, fondu, tiédi
- 1 œuf
- 3 c.s. de lait

1. Incorporer les amandes et tous les ingrédients jusqu'au sel compris, mélanger. 2. Bien mélanger le beurre, l'œuf et le lait, incorporer à la masse aux amandes, verser dans le moule.

► **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four à 200°C. Laisser refroidir, démouler.

► Minikouglofs au lard

- 50 g de lardons, hachés un peu plus finement
- 50 g de canneberges séchées, grossièrement hachées
- 125 g de farine
- 1 c.c. de levure sèche
- ¼ de c.c. de sel, un peu de poivre
- 180 g de yogourt nature
- 1 œuf

1. Mélanger les lardons et tous les ingrédients jusqu'au poivre compris. 2. Mélanger le yogourt et l'œuf, ajouter, bien mélanger avec les crochets pétrin du batteur-mixeur. 3. Verser dans le moule, laisser lever env. 30 min à couvert.

► **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four à 200°C. Laisser tiédir un peu, démouler, servir tiède.

► **Décoration:** piquer du lard rôti sur les minikouglofs, servir tiède.

Photo: minikouglofs à la betterave et minikouglofs au lard ►



Magie hivernale

› Minikouglofs à la poire

- 75 g de cassonade
- 1 œuf
- ½ dosette de safran
- 50 g de beurre, fondu, tiédi
- 1 c. s. de jus de citron
- 150 g de farine
- ½ c. c. de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 1 poire, pelée, coupée en petits dés

1. Batta en mousse la cassonade, l'œuf et le safran, incorporer le beurre et le jus de citron.
2. Mélanger la farine avec la poudre à lever et le sel, incorporer. Incorporer les petits dés de poire. Verser dans le moule.

› **Cuisson:** env. 18 min au milieu du four à 200°C. Laisser refroidir, démouler.

› **Décoration:** avec un peu de glaçage blanc fondu.

› Minikouglofs du chalet

- ½ c. s. de beurre à rôtir
- 1 oignon, finement haché
- 50 g de jambon, finement haché
- 75 g de cornettes (fines), cuites al dente
- 2 œufs
- 1 dl de crème entière
- 50 g de sbrinz râpé
- ¼ de c. c. de paprika
- ¼ de c. c. de sel, un peu de poivre

1. Bien chauffer le beurre à rôtir dans une poêle, faire revenir l'oignon, ajouter les dés de jambon, faire revenir un court instant, mélanger aux cornettes. 2. Mélanger les œufs avec la crème et le sbrinz, assaisonner, mélanger aux cornettes. Verser dans le moule à l'aide d'une cuillère.

› **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four à 200°C. Laisser tiédir un peu, démouler, servir tiède.

› Minikouglofs aux cacahuètes

- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de beurre de cacahuètes (crunchy)
- 100 g de farine
- ¼ de c. c. de poudre à lever
- 1 pomme, en petits dés
- 2 blancs d'œufs, battus en neige ferme avec
- 1 pincée de sel

1. Batta le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que la masse blanchisse, incorporer le beurre de cacahuètes. 2. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer la pomme, puis les blancs en neige. Verser dans le moule.

› **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four à 180°C. Laisser refroidir, démouler.

› **Glaçage:** mélanger 1½ c. s. d'eau et 9 c. s. de sucre glace. Badigeonner les minikouglofs, saupoudrer de cannelle.

› Minikouglofs pizzaïolo

- 200 g de farine
- ½ c. c. de sel, un peu de poivre
- 1½ c. c. de levure sèche
- 50 g de mozzarella râpée
- 50 g de tomates séchées à l'huile, égouttées, finement hachées
- 1 c. s. de basilic, finement coupé
- 2 dl d'eau

1. bien mélanger tous les ingrédients avec les crochets pétrin du batteur-mixeur. Verser dans le moule, laisser lever env. 30 min à couvert.

› **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four à 200°C. Laisser tiédir un peu, démouler, servir tiède.

Photo: minikouglofs à la poire et minikouglofs aux cacahuètes ›



Ambiance de Noël

► Minikouglofs à l'orange

100 g de beurre
75 g de sucre
2 œufs
1 orange non traitée, zeste râpé

100 g de farine
½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

1. Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre, les œufs et le zeste d'orange, continuer à travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse. 2. Incorporer la farine avec la poudre à lever et le sel, verser dans le moule.

► **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four à 180°C. Retirer, piquer plusieurs fois les minikouglofs avec une brochette en bois sans les sortir du moule.

► **Liaison à l'orange:** bien mélanger 5 c. s. de jus d'orange et 3 c. s. de sucre glace, arroser, laisser reposer env. 15 min, démouler.

► Minikouglofs façon leckerli

100 g de miel liquide
2 c. s. de sucre
½ c. c. de cannelle
2 p. de c. de girofle en poudre
2 p. de c. de muscade
2 c. s. de kirsch
100 g de farine
100 g d'amandes, finement hachées
4 c. s. de citronat, finement haché
½ c. c. de poudre à lever
2 blancs d'œufs, battus en neige ferme avec
1 pincée de sel

1. Faire chauffer le miel et le sucre dans une casserole. Incorporer les épices et le kirsch, laisser refroidir. 2. Mélanger la farine avec les amandes, le citronat et la poudre à lever, incorporer. Incorporer les blancs en neige en soulevant délicatement la masse. Verser dans le moule.

► **Cuisson:** env. 13 min au milieu du four à 180°C. Laisser tiédir un peu, démouler.

► **Sirop de sucre:** porter à ébullition 5 c. s. d'eau et 5 c. s. de sucre, réduire doucement, en badigeonner les minikouglofs.

► Minikouglofs dorés

200 g de farine
¼ de c. c. de sel
2 c. c. de levure sèche
40 g de sucre
75 g de beurre, mou
1 dl de lait
1 œuf
2 c. s. de raisins sultanines, grossièrement hachés
½ sachet de sucre vanillé
1 citron non traité, ½ zeste râpé
6 gouttes d'arôme d'amande amère (p. ex. Dr. Oetker)

1. Bien mélanger tous les ingrédients avec les crochets pétrin du batteur-mixeur. 2. Verser dans le moule, laisser lever env. 1 h à couvert.

► **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four à 200°C. Laisser refroidir, démouler.

► **Décoration:** saupoudrer de sucre glace.

► Minikouglofs au caramel

75 g de beurre, mou
50 g de sucre
1 pincée de sel
2 œufs
2 c. s. de lait
125 g de farine
¼ de c. c. de poudre à lever
2 c. s. d'expresso fort, refroidi
50 g de caramels mous, en petits dés
2 c. s. de farine

1. Bien mélanger le beurre avec le sucre et le sel, incorporer les œufs et le lait, continuer à travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse. 2. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer, verser env. ⅓ de la masse dans le moule. 3. Incorporer l'expresso, les dés de caramel et la farine au reste de pâte. Verser dans le moule.

► **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four à 200°C. Laisser refroidir, démouler.

► **Décoration:** saupoudrer de cacao en poudre.

Photo: tous les minikouglofs de Noël ►



Saint-Sylvestre

› Minikouglofs au chorizo

- 150 g de farine
- ¼ de c.c. de sel
- 1 c.c. de poudre à lever
- 1 dl de lait
- 2 œufs
- 100 g de chorizo, en petits dés
- 50 g de Manchego, râpé

› **Préparation:** bien mélanger tous les ingrédients avec les crochets pétrin du batteur-mixeur. Verser dans le moule.

› **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four à 200°C. Laisser tiédir un peu, démouler, servir tiède.

› Minikouglofs de la Saint-Sylvestre

- 150 g de farine
- ½ c.c. de poudre à lever
- ¼ de c.c. de sel
- 180 g de yogourt nature
- 2 œufs
- 50 g de beurre, fondu, tiédi
- 75 g de poireau, finement haché
- 1 limette, rincée à chaud, époncée, ½ zeste râpé

1. Mélanger la farine avec la poudre à lever et le sel.
2. Mélanger le yogourt et tous les autres ingrédients, ajouter à la farine, bien mélanger. Verser dans le moule.

› **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four à 200°C. Laisser refroidir, démouler.

› **Décoration:** mélanger 25 g de fromage frais (p. ex. Boursin au poivre) et 3 c.s. de demi-crème légèrement fouettée, dresser sur les minikouglofs.



Photo: minikouglofs au chorizo et minikouglofs de la Saint-Sylvestre ›