



Cuisine et  
dépendances

## Fondants aux poireaux et brandade de morue



*Ces bouchées sont fraîches et fondantes, plutôt sympa pour l'apéritif. Vous pouvez facilement les préparer 24 à 48 H à l'avance. Une fois que les légumes sont cuits, il suffit de quelques minutes pour préparer les flans.*

Ingrédients (pour une vingtaine de pièces) :

- 3 à 4 poireaux
- 200 g de brandade de morue
- 2 œufs
- 150 ml de lait
- 10 g de féculé de pomme de terre
- 50 g de parmesan
- noix de muscade râpée
- sel, poivre

Préparation :

Laver les poireaux à grande eau pour éliminer la terre. Couper les feuilles vertes pour ne garder que les blancs. Couper les blancs en fines rondelles.

Les faire fondre dans une sauteuse sur feu doux avec un peu d'eau durant 8 à 10 min.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Dans une terrine, fouetter un œuf avec la brandade de morue et la moitié du lait et réserver. Dans un autre saladier, mélanger l'œuf restant, la maïzena, le restant de lait, la noix de muscade râpée et le parmesan. Saler et poivrer modérément.

Verser sur les rondelles de poireaux et mélanger le tout.

Verser la préparation aux parois dans des moules à mini-muffins jusqu'au 1/3 de la hauteur environ.

Verser par dessus la préparation aux poireaux.

Enfourner et faire cuire pendant 20 min.

Démouler après la cuisson et déguster tiède ou froid.

*Le 23 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/23/index.html>*