

Petites bouchées alsaciennes

Choucroute et knacki



Pour 12 petites bouchées (empreintes mini muffins)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 18 minutes

- 3 blancs d'œufs(calibre moyen)
- 80 g de choucroute cuite
- 2 knacki
- 60 g de fécule de pomme de terre ou Maïzena
- 40 g de beurre fondu
- 15 g d'emmental râpé (voire plus pour vous)
- 1 petite cuillère à café de graines de carvi
- Moutarde (facultatif)
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 180° C (160° C).

Râpez l'emmental si celui-ci est en morceau.

Dans un saladier, mélangez le beurre fondu refroidi avec les blancs d'œufs. Ajoutez la fécule de pommes de terre et les graines de carvi.

Incorporez la choucroute cuite et l'emmental râpé en mélangeant avec une spatule.

Salez et poivrez.

Répartissez la pâte dans les empreintes à mini muffins.

Coupez les knacki en deux puis en 6 morceaux. Posez un morceau de knacki sur chaque portion.

Glissez au four pour 18 minutes (voire - ou + en fonction de votre four).

Attendez 5 minutes avant de démoulez.

Ces petites bouchées sont à déguster tièdes avec un petit filet de moutarde sur la saucisse,.