

Moelleux au Camembert

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Pour : 12 moelleux

Ingrédients :

- 80g de beurre
- 50g de farine
- 15 cl de lait
- 1 œufs
- ½ c. à café de sel
- 2 c. à café de levure chimique
- 80g de gruyère râpé
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 5 c. à soupe de maïs en boîte
- 12 dés de camembert

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Dans une jatte, mélangez la farine, le sel et la levure. Ajoutez le maïs et la ciboulette.

Dans un autre récipient, battez l'œuf avec le gruyère, le lait et le beurre fondu. Versez dans la jatte, mélangez l'ensemble juste assez pour tout incorporer.

Remplissez les moules au tiers, garnissez d'un dés de camembert et compléter au deux tiers.

Enfournez et faites cuire 25 min environ.