

Yorkshire Pudding

besoin: un moule à 8 petits cakes

Pour 8 puddings:

- 2 oeufs
- 85 gr de farine
- 155 ml de lait
- sel et poivre
- +- 20 gr de beurre.



mélanger lait, oeufs, sel et poivre dans un récipient

Ajouter la farine petit à petit pour obtenir une pâte lisse.

Découper le beurre en 8 petits dés et mettre dans le moule. préchauffer le four à 190C et mettre le moule avec le beurre

Quand le beurre est fondu, sortir le plat et mettre la pâte.

Enfourner 5 minutes à 190C, puis descendre à 170.



La recette originale dit pour 25 minutes, mais j'ai du le laisser presque une heure pour obtenir un beau doré :

