

Brookie chorizo, feta, poireau

Lucie Flament diététicienne

INSTRUCTIONS : Pour un plat contenant 8 à 10 grosses portions. Une recette salée pour une collation, un apéro ou encore un accompagnement d'un repas.



Instructions

Pour la partie brownie :

1. Préchauffez le four à 180° sur chaleur tournante. Faites revenir vos poireaux dans une casserole.
2. Pendant ce temps, mélangez les oeufs, la farine, le fromage blanc, la feta émiettée, le sel, le poivre et l'ail semoule.
3. Rajoutez les poireaux et mélangez bien. Disposez votre préparation dans un plat allant au four.

Pour la partie cookie :

1. Faites ramollir le beurre, découpez le chorizo en petits morceaux.
2. Mélangez le beurre, l'oeuf, le chorizo, la farine, la levure et la poignée de mozzarella et disposez la préparation par dessus celle du brownie.
3. Enfourniez pendant 30 minutes
4. Il n'y a plus qu'à savourer ! :)

Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Partie brownie :	
Oeuf	4
Blanc de poireaux	3
Farine complète	80g
Fromage blanc	150g
Feta	1/2 bloc
Epices : sel, poivre, ail en poudre	
Partie cookie :	
Oeuf	1
Farine	140g
Beurre	80g
Chorizo	80g
Levure chimique	1 càc
Mozzarella râpée	1 poignée