

Ingrédients

1/2 litre de lait entier
500 grammes de farine
3 cuillères à café de sel
1/2 cuillère à café de levure sèche
3 oeufs
2 cuillères à soupe de beurre doux
Huile



*Vous trouverez
des moules à popovers
chez nous !*

Préparation

Préchauffez le four à 220°. Chauffez le lait.

Mélangez la **farine**, le **sel** et la **levure sèche**. Dans un cul de poule, mélangez les **œufs**, le lait chauffé et le **beurre doux**.

Ajoutez la préparation de farine et mélangez rapidement. Laissez reposer la pâte durant environ 50 minutes.

Préchauffez le moule Popover vide dans le four.

Sortez-le après 5 minutes, pulvérisez d'un peu d'**huile** et versez le mélange aux $\frac{3}{4}$ avec la préparation de pâte.

Enfournez 15 minutes à 220° et réduisez à 190° pour les 30 dernières minutes

Le Conseil de Tati : Les bords doivent être bien dorés! Ne retirez pas les popovers avant une dorure parfaite!

Sortez du four et déposez les popovers sur une grille.

Le Conseil de Tati : Piquez à la base afin que la vapeur s'échappe et que les popovers restent croustillants et gonflés.

Dégustez sucré ou salé.



*Testée et
Approuvée !*