 **Moelleux poulet et mimolette**


**Pour 10 petits moelleux**

**La garniture :** **- 250 g d'aiguillettes de poulet** **- 2 échalotes hachées** **- persil - huile d'olive** **- sel & poivre**
**La pâte :** **- 200 g de farine** **- 3 œufs** **- 100 g de beurre fondu** **- 100 g (70g + 30g) de crème fraîche épaisse** **- 100 g (40g + 60g) de mimolette vieille** **- 1,5 càc de levure chimique** **- sel & poivre du moulin**
**Empreintes à briochettes ou à muffins**

**Préchauffage du four à 200°C** (chaleur tournante)

**La garniture :**

* Couper les aiguillettes de poulet en petits dés. Éplucher et hacher finement les échalotes.
* Ciseler le persil (j'en ai obtenu 2 grosses cuillerées à soupe). Râper la mimolette.
* Faire suer les échalotes dans un filet d'huile jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
* Ajouter les dés de poulet et laisser revenir jusqu'à coloration.
* Ajouter le persil, un demi-verre d'eau, du sel et du poivre.
* Couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Laisser refroidir.
* Mélanger 40 g de mimolette et 30 g de crème. Ajouter le poulet et mélanger.

**La pâte :**

* Mélanger dans un saladier la farine, la levure et 60 g de mimolette.
* Faire un puits et y mettre les œufs, le beurre fondu, 70 g de crème, du sel & du poivre.
* Mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse.
* Verser la moitié de la pâte dans les empreintes.
* Déposer une cuillerée de garniture au poulet.
* Couvrir avec le reste de la pâte.
* Enfourner pour une dizaine de minutes. Vérifier la cuisson.
* Démouler sur une grille.
* Servir chaud, tiède ou à température ambiante avec une salade.