


# Coeurs moelleux chèvre et poivrons confits

**12 coeurs** Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : 12 coeurs de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr
Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

## Ingrédients

-3 oeufs
-160g de farine
-1 sachet de levure chimique
-40g de poivrons confits
- 200g de fromage de chèvre
-50g de yaourt nature
-50g d'huile d'olive
-100g de Comté râpé
-Sel et poivre

## Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, mettre le fromage de chèvre, le détendre et ajouter le yaourt. Mélanger.
- Saler et poivrer.
- Ajouter l'huile d'olive et les œufs un à un. Lisser le tout.
- Ajouter la farine et la levure chimique. Lisser le tout.
- Incorporer les poivrons confits coupés en petits morceaux et le Comté râpé.
- Verser dans les empreinte, étaler à la spatule coudée et couvrir d'une toile de cuisson.
- Enfourner +/-25 min et déguster sans attendre.