Recette de popovers

fiche créative n° 1274

Degré de difficulté: Débutants

Venus tout droit des Etats-Unis, ces **petits gâteaux ressemblant au traditionnel Yorkshire pudding britannique** sont **un vrai régal. Version salée ou version sucrée**, c'est vous qui voyez ! Découvrez vite la **recette de base**.

C'est aussi simple :

Ingrédients pour 8 gros ou 12 mini-popovers :

- 1 verre de farine
- 1 verre de lait (de préférence chaud)
- 3 œufs
- 1 /4 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de beurre mou
- de l'huile pour graisser les moules

Conseil : Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Préparation :

1. Afin d'obtenir de beaux **popovers**, **le mieux est d'utiliser un moule prévu à cet effet** – ainsi, ils auront suffisamment de place pour gonfler. Avant même de préparer la pâte pour popovers, **huilez bien chacun des moules**. Faites préchauffer votre **four à 220°C**. **Enfournez le moule à popovers** sur la grille **pendant quelques minutes**.

2. Versez les œufs, le lait et le beurre mou dans un grand saladier et mélangez-les à l'aide d'un batteur électrique **jusqu'à obtenir une pâte bien lisse**. Ajoutez la farine et le sel puis **battez** bien **le tout au fouet électrique réglé sur puissance maximale pendant environ 2 minutes**, afin d'obtenir une **pâte**

mousseuse et bien aérée. **Laissez reposer** la pâte à température ambiante **pendant environ 20 à 30 minutes**.

3. Retirez la grille et le moule à popovers du four, refermez le four sans attendre. **Remplissez rapidement les moules à popovers aux trois quarts** et enfournez aussitôt après. Pour qu'ils gonflent bien, il est important que la température du four soit très chaude, c'est pour cela aussi qu'il est nécessaire de remplir les moules rapidement afin qu'ils refroidissent le moins possible.

4. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes puis **baissez la température à 175 °C**. Laissez environ 10 minutes de plus jusqu'à ce que les popovers soient bien dorés.
Démoulez les popovers délicatement, laissez-les refroidir quelques instants et servez-les avec du beurre ou de la confiture.

Conseil :
Les **popovers** se dégustent bien **au petit-déjeuner** mais vous pouvez tout à fait les servir **au goûter**, saupoudrés de sucre glace ou de cannelle. Vous pouvez même les garnir et décliner la recette en version salée ou sucrée selon vos envies.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
720458	Ferme-sacs, 25 pc.	1
720077	Sachets cellophane, 50 pc., env. 9,5 x 16 cm	1