

# Bouchées fromagères

(pour 48 mini-bouchées)

## Base:

- 1 Boursin (150 gr)
- 1 St Môret (150 gr) (ou un chavroux 150gr)
- 2 œufs
- 10-12 tranches de pain de mie



## Garniture au choix:

- 50-60gr jambon blanc mixé, bacon, saumon fumé, ciboulette, poivron, olives, sardines, curry, etc...
- 1 à 2 cuil à soupe de confit de tomates, tapenade, pesto...



- Préchauffer le four à 170°.
- Mélanger les 2 fromages et les œufs afin d'obtenir une crème homogène
- Répartir la préparation dans différents bols (si on veut différents parfums...). Dans chaque bol, ajouter l'ingrédient de votre choix et mélanger.
- Répartir dans les empreintes du moule silicone (à peine jusqu'au bord).
- Découper des petits ronds de pain de mie (avec un découpoir 3,5cm pour mon moule) et poser sur chaque empreinte.
- Cuire 10mn à 170° et laisser tiédir avant de démouler.

Servir tiède ou frais.

Bonne dégustation!  
Stéphanie

