

Bouchées salées

30 Bouchées ⌚ Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 30 mignardises de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingredients

- 3 œufs
- 60g de lait
- 60g d'huile
- 90g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Sel et poivre
- Base 1 : 10g de parmesan
- Base 2 : 1cs de pesto rouge
- Base 3 : 1cs de pesto vert
- 1 tranche de saumon fumé + aneth
- 2cs de fromage ail et fines herbes
- 4 olives vertes ou noires dénoyautées
- 4 cornichons

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Base 1 : dans un pichet verseur, mélanger 1 œuf + 20g de lait + 20g d'huile + 30g de farine + ½ cc de levure chimique + sel + poivre + parmesan. Remplir 1/3 des empreintes.
- Base 2 : mélanger 1 œuf + 20g de lait + 20g d'huile + 30g de farine + ½ cc de levure chimique + sel + poivre + 1cs de pesto rouge. Remplir 1/3 des empreintes.
- Base 3 : mélanger 1 œuf + 20g de lait + 20g d'huile + 30g de farine + ½ cc de levure chimique + sel/poivre + 1cs de pesto vert. Remplir 1/3 des empreintes.
- Déposer une toile de cuisson par dessus et enfourner 20 min.
- Démouler et décorer avec du fromage ail et fines herbes, du saumon + aneth, des olives et des cornichons coupés en rondelles.