

Bouchées tomates cerises & moutarde

Pour 48 mini-bouchées

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 60g d'huile d'olive
- 130g de crème liquide
- 45g de farine
- 70g de moutarde à l'ancienne (ou 70g de moutarde mi forte et une poignée de graines au choix)
- 70g de gruyère râpé
- 24 tomates cerises



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une spatule, une plaque de 48 petits fours et une grille perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Poser les empreintes petits fours sur la plaque perforée.
- Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients sauf les tomates cerises.
- Verser cet appareil aux $\frac{3}{4}$ dans les empreintes.
- Couper chacune des tomates cerises en deux et les disposer sur la préparation à la moutarde.
- Enfourner pour 15 min.

Bon appétit !