

# Bouchées au Roquefort

*Pour 48 bouchées*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min*

## Ingrédients :

- 150g de Roquefort
- 100g de lait
- 125g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50g d'huile
- 2 oeufs
- 50g de gruyère râpé
- 3 pincées de sel



*Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, un fouet, une spatule haute température, une plaque aluminium perforée et l'empreinte petits fours.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes sur la plaque aluminium perforée.
- Dans une casserole, faire chauffer le Roquefort et le lait jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Réserver.
- Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs et l'huile.
- Ajouter le lait au Roquefort et bien mélanger à l'aide d'un fouet.
- Ajouter la farine et la levure tout en mélangeant.
- Parsemer de gruyère et ajouter le sel.
- Bien lisser la préparation.
- Verser la préparation dans les empreintes et faire cuire 15 min environ.

*Bon appétit !*