

Mini-bouchées kiri-jambon

Pour 48 petits-fours

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 160g de lait
- 20 g de beurre
- 60 g de gruyère râpé
- 80 g de dés de jambon
- 3 œufs
- 50 g de farine
- Sel & poivre
- 6 carrés de Kiri



Ustensiles spécifiques : un pichet verseur, un fouet, un moule de 48 petits fours ronds ou mini-cubes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer les empreintes petits fours sur la plaque perforée.
- Faire chauffer le lait avec le beurre coupé en morceaux.
- Ajouter le gruyère râpé pour le faire fondre en mélangeant rapidement.
- Hors du feu, ajouter le jambon blanc préalablement haché.
- Dans le pichet, battre les oeufs en omelette avec le sel & poivre.
- Ajouter la farine et battre rapidement au fouet pour éviter les grumeaux.
- Ajouter le contenu de la casserole et mélanger de nouveau.
- Répartir dans les empreintes moule et ajouter un morceau de fromage dans chaque empreinte.
- Cuire à 180°C pendant environ 15 min.

Bon appétit !



Moule 48 petits-fours ou 48 mini-cubes

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle