

Bouchées aux 2 fromages

24 Bouchées

🕒 Cuisson : 10 min

Moule utilisé : 24 Mini-Spirales ou 24 Mini-Volcans de
Guy Demarle

Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-150g de Boursin

-150g de Chavroux

-2 œufs

-6 tranches de pain de mie

-Poivre et piment d'Espelette

-Ciboulette

Réalisation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
3. Écraser à la spatule le Boursin et le Chavroux dans un pichet verseur.
4. Fouetter les œufs et le poivre dans un bol à l'aide d'une cuillère magique.
5. Les ajouter à la préparation et fouetter le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
6. Répartir dans les empreintes et lisser à l'aide d'une spatule coudée.
7. A l'aide d'un découpoir 3,5 cm, découper des ronds de pain de mie.
8. Les disposer sur chaque empreinte.
9. Enfourner +/- 10 min.
10. Sortir du four et attendre quelques minutes avant de démouler.
11. Poser sur le plat de service et saupoudrer de piment d'Espelette et de ciboulette.

Les délices à Belle