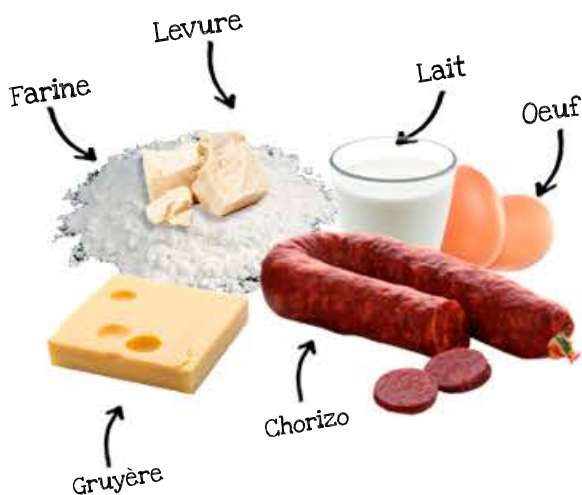


Facile. | 30min. | 4pers.



Bouchées au Chorizo et Gruyère



INGRÉDIENTS :

- 75g de Chorizo César Moroni
- 100g de farine
- 1 demi cuillère à café de levure chimique
- 2 oeufs
- 8cl lait
- 5cl d'huile d'arachide
- 60g de gruyère

PRÉPARATION :

- Battre les oeufs avec le lait, l'huile, la levure et la farine tamisée jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter le Chorizo coupé en petits dés, le gruyère, le sel et le poivre.
- Verser dans des petits moules. Enfourner 15 min. dans un four à 180°C. Laisser refroidir, démouler, servir.