

Bouchées aux 4 parfums



- 2 oeufs
- 4 cl d'huile
- 70 g de farine + 1/2 sachet de levure
- 50 g de lait
- 40 g de noix concassées
- quelques tranches de magret de canard fumé
- 7 rondelles de chèvre en bûche
- cranberries

Placez vos empreintes sur une plaque de cuisson perforée et préchauffez votre four à 180°. Coupez chaque rondelle de fromage en 4. Mettez dans chaque empreinte un morceau de fromage, 2-3 cranberries, des petits morceaux de noix et de magret de canard.

Dans un cul-de-poule, mélangez les oeufs, la farine, la levure. Versez le lait et l'huile. Assaisonnez. Répartir dans chaque empreinte. Faites cuire une dizaine de minutes à 180°.

Le Flo des saveurs Septembre 2013