

Bouchées au comté et au saumon fumé

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn environ

Pour une vingtaine de bouchées (j'en ai fait 30):

80 g de comté

120 g de saumon fumé

40 g de farine

25 cl de lait

3 oeufs

Couper le comté en petits dés. Épongez les tranches de saumon fumé avec un papier absorbant pour retirer l'excédent de gras et le couper en fines lanières.

Délayer la farine avec un peu de lait et incorporer les oeufs en fouettant. Délayer avec le restant de lait (j'ai poivré et mis un peu de sel mais attention le saumon apporte du sel à la cuisson)

Avec un pinceau huiler légèrement les moules à bouchées ou à mini-muffins (sauf s'ils sont en silicone) et répartir au fond des moules quelques lanières de saumon et des dés de comté. Verser la préparation précédente dans les moules en remplissant aux 3/4.

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 mn environ (dans mon four 35 mn à 190°).

Laisser refroidir 15 mn avant de démouler les bouchées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>