

Bouchons apéritif Comté - tomate séchée

Pour 11 bouchons :

- 60 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 25 mL d'huile (*j'en ai mis seulement 15*)
- 50 à 60 mL de lait
- Comté râpé
- 2 tomates séchées

Mélanger la farine, la levure et le sel. Ajouter l'oeuf et mélanger avec un fouet. Ajouter l'huile et enfin le lait. μ

Couper les tomates séchées en petits morceaux et les ajouter à la préparation précédente, ainsi que le Comté. Mélanger.

Verser la pâte dans des empreintes d'un moule en silicone à mini-bouchées.

Cuire 15 min à 180-200°C.

