

BOUCHEES AU CHORIZO



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Simplicité pour un petit amuse bouche agréable réalisé en 10 / 15 mn,
de plus on peut le congeler et le réchauffer à la dernière minute.

Proportions pour 30 Bouchées

Total 35mn Préparation 15 mn Repos 0 mn Cuisson 15/20mn

Les Ingrédients

40 Gr de Farine
3 Oeufs
20 Cl de Crème Liquide
10 Cl de Lait
80 Gr de Chorizo
120 Gr de Fromage Rapé
Sel / Poivre

La Recette

Préchauffer le four à 200°
Enlever la peau du Chorizo et couper en petits dés.
Mélanger la farine avec 1 Oeuf puis ajouter 1 à 1 (pas de grumeaux)
Puis ajouter Crème et Lait.
Mettre dans les moules le Rapé, puis le Chorizo.
Ajouter l'appareil liquide.
Cuire 15 / 20 mn environ.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Peut s'améliorer avec du piment d'Espelette.
Servir dès la sortie du four (Dorées et gonflées)

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

Matériel Particulier

Moules Silicones