La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Bouchées fromagères à la Moutarde à l'Ail des Ours

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20



Ingrédients :

- 1 œuf
- 35 g de farine
- 2 cc de Moutarde à l’Ail des Ours
- 10 morceaux de chèvre frais
- 4 c. à s. d’huile d'olive Fruité Mûr
- 1/3 de sachet de levure chimique
-

Etapes :

- Préchauffer le four à 180°. Mélanger la farine et la levure.
- Creuser un puits au centre et ajouter l’œuf, la Moutarde à l’Ail des ours et l’huile d'olive.
- Bien mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse. Remplir à moitié les moules à bouchées.
- Planter le fromage au centre et recouvrir du reste de pâte.
- Enfourner pour 20 minutes.
- Déguster tiède ou froid.