



BOUCHEES A L'EMMENTALER AOP, CHAMPIGNONS DE PARIS ET SPECK



Ingrédients pour 24 bouchées : 60gr d'Emmentaler AOP, 125gr de farine, 1 c. à café de levure, 1 pincée de sel, 2 c. à café de romarin finement haché, 2 oeufs battus, 60gr de beurre fondu, 50ml de lait demi écrémé, 80gr de speck (ou lardons fumés) en dés, 120gr de champignons de Paris, 1 gousse d'ail.

Nettoyez les champignons avec un torchon humide, coupez-les en deux puis en fines tranches. Cuisez-les rapidement dans une poêle bien chaude, sans matière grasse, avec l'ail et une pincée de sel. Quand ils sont dorés, hachez-les grossièrement. Réservez. Dans la même poêle, faites rissoler les dés de speck. Réservez. Allumez le four à 180°C. Insérez les caissettes en papier dans le moule à mini muffins. Râpez l'Emmentaler dans un saladier. Ajoutez la farine, la levure, le sel et le romarin. Mélangez, puis ajoutez le beurre fondu, les oeufs et le lait. Mélangez. Incorporez les champignons et le speck. Remplissez les caissettes en papier avec le mélange, puis enfournez 20 minutes environ. Servez les bouchées chaudes ou tièdes.