

Bouchons express au fromage

Ingrédients:

Pour 48 bouchons

- * 1 pâte feuilletée
- * 100 g de gruyère râpé
- * ½ boule de mozzarella
- * 100 g de crème liquide
- * purée de tomates confites
- * Sel et poivre



Préparation :

Préchauffez votre four à 200° C (th.6/7) et posez vos empreintes **Petits Fours** (FP 2416) sur la plaque perforée.

Déroulez la pâte et agrandissez-la un peu à l'aide d'un rouleau pâtissière. Découpez ensuite de ronds avec l'emporte-pièce de 5 cm de diamètre, puis foncez-les dans les empreintes

Quand il n'y a plus de place pour faire des découpes, rassemblez tous les bouts comme un puzzle (ne surtout pas faire une boule) et étalez à nouveau pour terminer tous les empreintes.

Faites tromper le gruyère dans la crème, salez et poivre et coupez la mozzarella en petits bouts.

Déposez dans le fond d'1/3 empreintes un peu de purée de tomates confites avec un dés de mozzarella, dans le 2^{ème} tiers juste la mozzarella et partagez ensuite le mélange gruyère/crème sur tous les empreintes.

Enfournez pendant une vingtaine de minutes.

Note : Les bouchons sont meilleur tiède, mais peuvent être servi froid.