

Mignardises Feta Poivron

Ingrédients :

Pour 30 Mignardises

- * 2 oeufs
- * 75 g de farine
- * 1 sachet de levure chimique
- * 50 g de lait
- * 50 g d'huile
- * 50 g de gruyère râpé
- * 100 g de Feta en pot d'huile aromatisé
- * 1 poivron rouge ou ½ rouge / ½ jaune



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6) et placez vos empreintes **Mignardises** (FP 2064) sur la plaque perforée.

Coupez le poivron en tout petits dés, coupez les dés de feta en quatre. Mélangez tous les autres ingrédients puis incorporez le poivron et la feta au mélange.

Remplissez les empreintes et faites cuire pendant 10 à 15 minutes. Servez tièdes ou froide.

Source : Forum Plaisirs Gourmands