

BOUCHEES APERITIVES AU REBLOCHON



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn

Pour une vingtaine de pièces:

200 g de farine

1 sachet de levure

1/2 reblochon croûte enlevée

4 oeufs moyens

1 pot de ricotta

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Au robot éventuellement, mélanger la farine, la levure, le sel et le poivre.

Ajouter les oeufs battus en omelette puis la ricotta. Continuer à battre jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Couper le reblochon en dés d'environ 1 cm de côté.

Remplir les alvéoles du moule en silicone jusqu'au 2/3 de leur hauteur et enfoncer un dé de reblochon dans chaque bouchée.

Enfourner et cuire 20 minutes.

Attendre le complet refroidissement avant de démouler.