

Petites bouchées au pesto



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Ces petites bouchées sont idéales pour l'apéritif mais elles peuvent aussi être servies en entrée en accompagnement d'une salade.

Ingrédients

- 100 g de farine
- 1/2 cc de levure chimique
- 2 oeufs
- 8 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- 60 g de gruyère
- 3 cs de pesto

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Dans un saladier, battez les oeufs au fouet. Ajoutez ensuite le lait, l'huile, la levure et la farine tamisée. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez alors le pesto à la préparation avec le gruyère.
- 3 Versez l'ensemble dans des petits moules, puis enfournez durant 20 minutes.
- 4 À la sortie du four, laissez refroidir, démoulez et servez sans attendre.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

