

Apero' bouchées « courgette »

<http://www.lafeecreative.com/2022/05/apero-bouchees-courgette.html>

Pour 24 bouchées

Ingrédients :

40 g	Courgette
20 g	Fromage râpé
30 ml	Huile d'olive
1	Œuf
30 g	Farine (env. 50 ml)
	Sel et poivre
Facultatif	2 ml de basilic



Ustensiles :



Couteau d'office



Planche à découper
souple



Spatule silicone fine

Tupperware



SuperSonic
Chopper Tall



Moulin Universel



Moule silicone
Mini Dômes

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 190°C (th 6/7). Sortez votre grille.
2. Mixez les ingrédients dans l'ordre donné dans le **SuperSonic Chopper Tall** pour obtenir une pâte homogène.
3. Répartissez votre pâte dans les alvéoles du **Moule à mini-dômes** posé sur la grille froide.
4. Faites cuire environ 13 min – durée à adapter à votre four

5. Laissez reposer 5 min avant de démouler.

Idées de service :

- Seules
- Piquées sur un cure-dent avec une tomate-cerise
- Piquées sur un cure-dent avec un petit fromage de chèvre frais ou de feta

