

BOUCHÉES MEXICAINES

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : 62 Bouchées > 33 Kcal la bouchée

recette entière : 2069 Kcal

- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 2 Oeufs
- 100g de gruyère
- 300g de crème fraîche
- Sel et Poivre
- 100g de Chorizo
- 100g de Farine

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires:

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Couper les poivrons et le chorizo en petits morceaux
- > Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot sauf les poivrons et le chorizo
- > Programmer 20 Sec / Vitesse 3
- > Rajouter les poivrons et le chorizo
- > Programmer 40 Sec / Vitesse 3 / Sens inverse
- > Verser le mélange dans des moules
- > Enfourner 20 Min à 180°C
- > Démouler une fois refroidit