

AMUSE BOUCHE MOUTARDE - TOMATE

La cuisine de Laëty

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

Ingrédients : 80 Amuses Bouches >>>> 25 kcal / Unité

1977 kcal la recette entière

- 4 Oeufs
- 250g Crème fraîche
- Tomates cerises
- Moutarde à l'ancienne
- 140g gruyère râpé
- 100g de farine
- Sel - poivre

Recette :

> Mélanger tous les ingrédients (sauf les tomates cerises) dans un saladier homogènement

-----> 30 Sec / Vitesse 4 Au Thermomix

> Couper les tomates cerises en 2

> Verser la préparation dans le moule de votre choix

> Disposer une demi tomate au centre de l'empreinte

> Enfourner 15/20 Min selon la taille de vos amuses bouche à 180°C