



## **PETITES BOUCHEES AU PECORINO, A L'HUILE DE BASILIC ET AUX TOMATES CONFITES**



### **Pour une bonne trentaine de toutes petites bouchées :**

100 g de farine  
100 g de fromage râpé (pour moi du pecorino)  
4 càs de fromage blanc  
2 œufs entiers  
10 dl d'huile au basilic  
20 feuilles de basilic  
20 pétales de tomates confites  
Sel et poivre  
1 càc de levure

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger la farine avec le fromage blanc et les œufs un peu battus. Ajouter le fromage râpé et l'huile de basilic en remuant assez rapidement. Incorporer alors les pétales de tomates coupées en deux ou trois morceaux et les feuilles de basilic ciselé. Saler et poivrer à votre convenance.

Répartir la pâte dans des empreintes en silicone de petites taille presque jusqu'en haut et mettre au four pour 20 à 25 minutes.