

**Bouchée fromagères**

- 1 boursin ( échalote & fine herbe) de 150 g
- 1 chavroux de 150 g
- 2 oeufs
- 10 tranches de pain de mie



Mélangez dans un saladier les deux fromages avec les oeufs.  
Poivrez, avec le découpoir, découpez des ronds ( nombre selon le moule employé)  
dans du pain de mie



Remplissez les empreintes.  
Et terminez par le pain de mie.



Enfournez 15 min 180 °C ( th 6)



Peut se servir chaud ou froid, en apéritif ou en entrée avec une salade.