

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.