

BOUCHEES AUX TROIS FROMAGES ET AU MAGRET FUME



Ingrédients :

- *150 g de farine
- *1 sachet de levure
- *50 g de gruyère râpé
- *50 g de comté râpé
- *50 g de parmesan râpé
- *quelques tranches de magret fumé
- *12,5 cl de lait
- *10 cl d'huile de tournesol
- *3 oeufs
- *1 pincée de cumin en poudre
- *poivre

Avec la moitié des proportions j'ai fait une dizaine de mini-muffins.

Préchauffez votre four à 180° (th 6).

Mettez la farine dans un saladier avec les oeufs, la levure et une pincée de cumin en poudre. Mouillez avec le lait et l'huile. Incorporez ensuite les fromages râpés. Mélangez.

Dégraissiez les tranches de magret, coupez-les en morceaux et incorporez-les à la pâte. Poivrez et mélangez à nouveau.

Versez la pâte dans des moules à mini-muffins ou à muffins et enfournez 20 mn. Laissez refroidir avant de démouler.