

Petits carrés salés à l'origan et au fromage

Ingrédients

100 gr de farine

2 oeufs

100 gr de crème fraiche épaisse

80 ml d'huile

1 cs d'herbes de provence origan

1 cs de lait

1/2 cc de levure chimique

100 gr de gruyère

sel et poivre

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs, la crème et le lait

Incorporer l'huile

Mettre le gruyère

Saler et poivrer

Répartir la pâte dans des empreintes à mini savarins

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

Laisser refroidir

Garnir les cavités avec de la mayo, ketchup, boursin ail et fines herbes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>