

Crousti moelleux au jambon italien et pecorino



Pour 12 petites bouchées

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 3 blancs d'oeufs
- 50 g de farine
- 40 g de beurre fondu
- 30g de pecorino
- 2 tranches de jambon italien
- 1 c à soupe de persil ciselé
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 180° C (160° C chez moi).

Râpez le pecorino.

Coupez le jambon italien en petits morceaux à l'aide d'un ciseau (plus pratique).

Ciselez le persil.

Dans un saladier, versez le beurre fondu refroidi. Ajoutez les blancs d'oeufs. Mélangez à l'aide d'un fouet. Ajoutez la farine tamisée, le pecorino et le jambon italien et le persil.

Salez (attention le jambon et le fromage sont salés) et poivrez. *Pour ma part la prochaine fois je ne mettrais pas de sel.*

Versez dans un moule à empreinte à mini muffins ou à petits fours.

Glissez au four pour 15 minutes. Commencez à surveiller à partir de 10 minutes de cuisson.

Laissez refroidir sur une grille.

A déguster froids ou tièdes avec un bon p'tit verre de rosé bien frais tout simplement.