**Mini bouchées salées**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/Mini-bouch%C3%A9es-sal%C3%A9es-IMG_5579_33661.jpg) **Pour 40 mini bouchées salées**

**- 60 g de jambon**  
**- 60 g de beurre**  
**- 20 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 50 g d'amandes en poudre**  
**- 150 g de fromage aux fines herbes**  
**- 2 œufs**  
**- poivre du moulin**

**2 plaques d'empreintes à mini financiers légèrement beurrées**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer (au micro-ondes pour moi).   
Laisser tiédir.  
J'ai utilisé des amandes entières que j'ai réduit en poudre, comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/monder-les-fruits-secs/).  
Couper le jambon en petites lanières et le répartir dans les empreintes.  
Mélanger la poudre d'amande, la farine et la levure.  
Travailler au fouet le fromage frais et les œufs pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter le mélange farine-poudre d'amande et le beurre fondu et bien mélanger.  
Poivrer au goût.  
Répartir la préparation dans les empreintes sur le jambon.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Servir les bouchées salées tièdes ou froides.