 **mini pizzas en bouchées**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/mini-pizzas-en-bouchees-p1110063-r.jpg) **Pour 52 mini pizzas en bouchées**

**La pâte :**  
**- 110 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 200 g de lait (**[**Ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**  
**- 1 œuf**  
**- 3 càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**La garniture :**  
**-** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate)  
**-** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)**-** [**olives**](https://recettes.de/olive) **-** [**gruyère râpé**](https://recettes.de/gruyere-rape)  
**empreintes à mini tartelettes Préchauffage du four à 210°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
 **La pâte :**  
Mélanger dans un saladier, la farine et la levure.  
Faire un puits et y déposer le lait, l'huile et l'œuf.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.  
Mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.  
Déposer une cuillerée à café de pâte dans chaque empreinte.

**La garniture :  
µ**Déposer une petite touche de [**coulis de tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/) sur chaque bouchée.  
J'ai garni une moitié des bouchées avec des dés de jambon et du comté râpé.  
Et l'autre moitié avec une olive verte et du comté.  
Enfourner pour une dizaine de minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.  
Déguster les mini pizzas en bouchées tièdes.