 **Petits fours apéro**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/04/Petits-fours-ap%C3%A9ro-DSC_7411_15803.jpg) **Pour 30 petits fours**

**- 8 tranches de** [**pain de mie**](https://recettes.de/pain-de-mie) **- 2 œufs  
- 20 cl de crème  
- sel & poivre du moulin**  
**Garniture au choix :**  
**1/ grains de** [**maïs**](https://recettes.de/mais) **+** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo) **ou  
2/** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **+** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé  
+ pétales de** [**tomates confites**](https://recettes.de/tomates-confites) **à l'huile  
ou  
3/ jambon +** [**Roquefort**](https://recettes.de/roquefort)

**Empreintes à mini-muffins beurrées au pinceau**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Suivant la garniture choisie :**

**1/**   
Couper le chorizo en tout petits dés.  
Garnir le fond des moules à mini muffins de quelques grains de maïs et de dés de chorizo.

**2/**   
Hacher le jambon, couper les pétales de tomate en petits dés.  
Garnir le fond des moules de jambon de dés de tomate et d'une grosse pincée de comté râpé.

**3/**  
 Garnir le fond des moules de jambon et de dés de roquefort.

**Dans tous les cas :**  
Battre les œufs avec la crème, saler et poivrer ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi).  
Répartir le mélange dans les empreintes.  
Couper le pain de mie en tranches fines et découper des cercles de la taille des empreintes à l'aide d'un emporte-pièce.  
Déposer sur chaque petit four un couvercle en pain de mie et appuyer un peu pour qu'il s'imbibe légèrement de crème.  
Passer au four pendant environ 15 minutes : Le pain de mie est bien doré.  
Laisser refroidir avant de démouler (Voir j'ai testé pour vous la congélation).  
**Réchauffer légèrement les petits fours avant de les déguster.**