 **Bouchées poireaux-parmesan**  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=79513) **Pour 30 bouchées poireaux-parmesan**

**- 200 g de blancs de** [**poireaux**](http://recettes.de/poireaux)  
**- 2 œufs**  
**- 250 ml de lait**  
**- 2 càs de crème fraîche (1)**  
**- 10 g de Maïzena**  
**- 50 g de parmesan (2)**  
**- ½ càc de feuilles de thym**  
**- 75 g de jambon fumé**  
**- 14 cerneaux de noix**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive  
Empreintes à mini-muffins** - **Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)  
   
Émincer assez finement les poireaux  
Couper le jambon en dés . Concasser grossièrement les cerneaux de noix.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les poireaux dans un filet d'huile chaude, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.  
Laisser refroidir.  
Mélanger les œufs et la Maïzena®.  
Ajouter le lait, la crème, les feuilles de thym, le parmesan, le jambon et les noix.  
Incorporer enfin les poireaux, saler, poivrer et mélanger.  
Répartir la préparation dans les moules.  
Enfourner pour 20 à 25 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.  
Comme le démoulage s'annonçait un peu délicat, j'ai mis les empreintes au congélateur et j'ai démoulé les bouchées une fois durcies.  
Servir chaud ou tiède.