 **Bouchées au gruyère**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/03/bouchees-au-gruyere-p1090594-r.jpg)  **Pour 36 Bouchées au gruyère**  
Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 mn

**- 125 g de farine**  
**- 1 càc de sel fin  
- 1,5 càc de levure chimique  
- 2 œufs  
- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **- 100 g d'huile  
- 100 g de lait**

**Plaques d'empreintes mini muffins  
Préchauffer le four à 150°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Râper ou hacher finement le gruyère.  
Mélanger dans un petit saladier la farine et la levure tamisées, les œufs, le sel, l'huile et le lait.  
Ajouter le gruyère.  
Bien mélanger au batteur électrique.  
Remplir les empreintes aux ¾.  
Faire cuire 15 minutes.  
Laisser tiédir et démouler délicatement.  
Servir chaud.