 **Mini blinis au chèvre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/mini-blinis-au-chevre-p1130798-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 6 mini** [**blinis**](https://recettes.de/blinis)  
**- 3 càc de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone) **(1)**  
**- ¼ de Buche de** [**chèvre**](https://recettes.de/chevre)  
**- 20 g** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- noix de** [**muscade**](https://recettes.de/muscade)  
**- poivre du moulin**

**1 plat allant au four**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Déposer les blinis sur la plaque.  
Tartiner chacun d'eux d'une demi-cuillerée de mascarpone **(1)**.  
Couper la buche de chèvre en rondelles un peu épaisses et en déposer une sur chaque blini.  
Parsemer de fromage râpé.  
Saupoudrer d'une pincée de noix de muscade râpée et d'un tour de moulin à poivre.  
Au moment du  service, enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que les blinis soient bien dorés.  
À savourer chauds, seuls ou comme nous accompagnés de jambon de pays et d'une petite salade de jeunes pousses.