 **Bouchées à la tapenade**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/bouchees-a-la-tapenade-p1140683-r.jpg) **Pour 42 Bouchées à la tapenade**

**- 3 œufs**  
**- 100 ml de vin blanc**  
**- 100 ml d'huile d'olive**  
**- 180 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 80 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 60 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- ½ càc de sel   
- poivre du moulin**  
**- 150 g de** [**tapenade**](https://recettes.de/tapenade) **noire ou verte  
  
Empreintes à mini-muffins  
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)**

Mettre dans le bol du robot les œufs, le vin et l'huile et travailler pour rendre la préparation bien mousseuse.  
Ajouter la farine et la levure et travailler pour obtenir une pâte homogène.  
Incorporer enfin le comté et le parmesan.  
Saler, poivrer et bien mélanger.  
Répartir la moitié de la pâte (315 g environ) dans les empreintes (juste pour couvrir le fond).  
Réfrigérer pendant 15 minutes.  
Répartir la tapenade dans les empreintes sur la pâte.  
Couvrir avec le reste de la pâte (le moule ne doit pas être plein jusqu'au bord.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir et démouler.  
Servir tiède ou à température ambiante.