

**Petites bouchées aux tomates cerises**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/07/petites-bouchees-aux-tomates-cerises-p1250315-r-scaled.jpg) **Pour 36 pièces**

**- 130 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide**  
**- 60 g d'huile d'olive**  
**- 2 œufs**  
**- 70 g de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde) **à l'ancienne**  
**- 40 g de farine**  
**- 70 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 18** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomate-cerise)  
**- sel & poivre du moulin**

**Plaques empreintes mini-tartelettes**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Travailler au fouet la crème, l'huile et les œufs.  
Incorporer la farine, la moutarde et le fromage.  
Travailler pour obtenir une pâte homogène.  
Saler si besoin et poivrer.  
Répartir la pâte dans les empreintes en les remplissant aux ¾.  
Déposer une demi-tomate cerise sur chaque bouchée.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement.