**Mini pyramides fromagères**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/12/mini-pyramides-fromageres-20201213_121404-r-scaled.jpg) **Pour 40 bouchées**

**- 60 g de lait**  
**- 40 g de beurre**  
**- 100 g de** [**roquefort**](https://recettes.de/roquefort)  
**- 2 œufs**  
**- 160 g de** [**fromage de chèvre**](https://recettes.de/fromage-de-chevre) **frais**  
**- 120 g de farine T 55**  
**- 95 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix) **concassées**  
**- poivre du moulin**

**Empreintes à mini pyramide**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre dans une petite casserole, le lait, le beurre et le roquefort en dés.  
Faire chauffer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.  
Verser dans un saladier, ajouter les œufs, poivrer et travailler au fouet.  
Ajouter le fromage de chèvre et mélanger.  
Ajouter enfin la farine et les cerneaux de noix.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes puis démouler.  
Servir tiède.