 **Bouchées Chorizo-Comté**

[Une image contenant alimentation, plat, pâtes

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/bouchees-chorizo-et-comte-decembre-2008-051-copie-copy.jpg) Pour une cinquantaine

**- 100 g de** [**chorizo**](http://recettes.de/chorizo)  **- 3 œufs  
- 1 càc de Maïzena  
- 80 g de** [**Comté**](https://recettes.de/comte) **- paprika  
- poivre du moulin**

**Empreintes à mini-muffins**  
**Préchauffer le four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre dans le bol du robot le chorizo et le Comté coupés en dés. Mixer.  
Ajouter les œufs, la Maïzena, une pincée de paprika et du poivre. Mixer.  
Remplir les empreintes.

Mettre au four 12 minutes.  
Servir tiède.