 **Bouchées à la Tomme de Savoie**

 **Pour 45 bouchées   
- 150 g de farine  
- 1 sachet de levure  
- 125 g de lait  
- 3 càs de moutarde de Dijon  
- 70 g de comté râpé  
- 3 œufs  
- 100 g de rosette  
- 125 g de tomme de Savoie  
- 1 pincée de sel  
- 1 tour de moulin à poivre**

**3 plaques en silicone de 15 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)

Couper la Rosette en tranches fines puis en dés.  
Couper la Tomme en dés également.  
Mettre la farine et la levure dans le bol du mixer.  
Ajouter le fromage râpé, le sel et le poivre.  
Faire un puits et ajouter la moutarde, le lait et les œufs.  
Bien fouetter le tout puis incorporer la Tomme et le saucisson.  
Remplir les empreintes et laisser cuire 17 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler.  
À déguster tièdes de préférence.