**Petites bouchées au parmesan**

 **Pour 45** **Petites bouchées**

**- 60 g de beurre**
**- 125 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- 60 g de farine**
**- 2 œufs**
**- 50 g de lait**
**- 1 branche de romarin ou de thym**
**- Poivre du moulin**

**Empreintes à mini muffins**
**Température du four à 180°C** 

.
Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il dore légèrement.
Hacher finement le romarin ou effeuiller le thym.
Mélanger la farine et le parmesan.
Faire un puits et y mettre le beurre, les œufs, le lait et le romarin ou le thym. Poivrer et mélanger.
Verser la pâte dans les empreintes à moitié (autrement le gras va déborder à la cuisson).
Enfourner à 180°C pour 15 minutes puis **augmenter la température à 220°C** et laisser encore 3 à 4 minutes pour que le dessus dore et devienne croustillant.
Laisser tiédir avant de démouler.
Servir tiède ou à température ambiante.