**Petites bouchées au parmesan**

[Une image contenant alimentation, plusieurs

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/petites-bouchees-au-parmesan-p1050959.psd-r-copy.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
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.