**Bouchées chèvre et chorizo**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/03/bouchees-chevre-et-chorizo-p1070611.psd-r-copy.jpg) **Pour une quarantaine de bouchées**

**- 100 g de farine**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 3 œufs**  
**- 150 g de fromage de chèvre frais**  
**- 60 g de chorizo**  
**- 1 càc de persil ou ciboulette ciselés**  
**- Sel  & poivre du moulin**

**Plaques empreintes calissons ou petits fours**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**.  
Verser la farine dans un saladier et creuser un puits.  
Y déposer la crème et les œufs et fouetter pour obtenir un mélange lisse.  
Incorporer le persil ou la ciboulette, saler légèrement et poivrer.  
Verser dans les empreintes aux ¾  
Couper le fromage de chèvre et le chorizo en petits dés, les distribuer dans les empreintes.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de les démouler.  
Servir chaud.