**Bouchées chèvre et chorizo**

 **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 **.
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.