**Petits fours aux saucisses fumées**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/02/petits-fours-aux-saucisses-fumees-p1070347.psd-r-copy.jpg) **Pour 45 pièces**

**- 1 pâte feuilletée au beurre**  
**- 3** [**saucisses**](https://recettes.de/saucisse) **de Francfort (130 g)**  
**- 150 g d'échalotes**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càc d'herbes de Provence**  
**- 150 g de crème fleurette**  
**- 2 œufs**  
**- 70 g de comté râpé**  
**- muscade**  
**- sel & poivre du moulin**

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

Découper des cercles de pâte feuilletée et en chemiser les empreintes.  
Couvrir et garder au frais.  
Pocher les [saucisses fumées](https://www.madrange.fr/comment-reussir-la-cuisson-des-saucisses-fumees-tous-nos-conseils/) en les couvrant d'eau froide dans une casserole.  
Porter l'eau à frémissement, laisser cuire 15 minutes à feu doux puis égoutter les saucisses et les laisser refroidir.  
Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les mettre dans une poêle avec 2 cuillerées d'huile, 2 cuillerées d'eau et les herbes de Provence.  
Couvrir et laisser cuire doucement pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient confites. Laisser refroidir.  
Dans un saladier mélanger la crème avec les œufs.  
Saler, poivrer et râper une grosse pincée de noix de muscade.  
Couper les saucisses en rondelles puis en petits dés.  
Dans le fond des empreintes  répartir les échalotes puis les dés de saucisses.  
Napper de crème aux œufs puis parsemer de comté râpé.  
Enfourner pour 25 minutes environ.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler.  
Servir chaud.