

**Bouchées aux noix de pécan et parmesan**

 **Pour 45 bouchées**

 **- 100 g de beurre**
**- 100 g de** [**noix de pécan**](https://recettes.de/noix-de-pecan) **(ou de** [**noix**](https://recettes.de/noix)**)**
**- 100 g de farine T 55**
**- 6 g de levure chimique**
**- 120 g (100 g + 20 g) de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- 80 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **nature**
**- 2 œufs**
**- ½  càc de cumin en poudre**
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes silicone à mini muffins**
**Préchauffage du four à 195°C** 

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Laisser refroidir.
Hacher les noix de pécan au couteau.
Mélanger la farine avec la levure, 100 g de parmesan et les noix.
Faire un puits et y déposer le yaourt, les œufs, le beurre, le cumin, du set & du poivre.
Mélanger.
Répartir la préparation dans les empreintes.
Saupoudrer avec les 20 g de parmesan restants.
Enfourner pour 13 minutes.
Laisser tiédir avant de démouler.
Servir tiède ou à température ambiante.