

**Bouchées aux noix de pécan et parmesan**

[Une image contenant nourriture, Snack, plat, amuse-gueules

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/bouchees-aux-noix-de-pecan-et-parmesan-p1090827.jpg-r-copy.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.