**Bouchées au thon**

Ingrédients

2 œufs

50 gr de farine

1 cc de levure chimique

50 ml de lait

50 ml d'huile

50 gr de gruyère râpé

sel / poivre

1 petite boîte de thon naturel égouttée

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients secs

Ajouter les œufs et le lait

Incorporer l'huile

Mettre le gruyère et le thon émietté

Remplir les empreintes

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

Servir avec de la mayonnaise ou du ketchup