

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Bouchées au porc miel et moutarde

## Ingrédients

---

- 2 pâtes à pizza
- 200 g de viande de porc hachée
- 1 pomme épluchée et coupée en petits dés
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 c. à c. de persil (ou autre herbe de votre choix)
- 1 c. à c. de moutarde (à la salicorne à brin d'herbe ce sera parfait mais vous pouvez varier...à l'ancienne etc.... !)
- 1 c. à c. de miel
- Sel, poivre

## Recette

---

- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez tous les ingrédients de la farce dans un saladier
- Divisez-la ensuite en 32 boules.
- Coupez les pâtes en 32 disques fait à l'emporte pièce et entourez les boulettes de viande avec.
- Soudez bien et déposez les boules sur la plaque du four, soudure en dessous.
- Faites cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les boules soient dorées.
- **Pour une belle dorure** : mélanger une ou deux cuillères d'huile d'olive avec une pincée de curcuma et de paprika et étalez ensuite ce mélange au pinceau alimentaire sur vos bouchées avant d'enfourner