

Crêpes soufflées aux lardons



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Servez à l'apéritif !

Recette proposée par : Blog [recettes faciles et en famille](#)

Ingrédients

- lardons
- gruyère coupé en lamelles
- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 250 g d'(25 cl) de lait
- sel, poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 6/7.
- 2 Dans un saladier, mélangez les oeufs et la farine avec le lait. Salez légèrement et poivrez.
- 3 Disposez les lardons dans des petits moules (à muffins par exemple) et versez la préparation. Comptez trois cuillères à soupe par empreinte. Ajoutez du gruyère coupé en petites lamelles (j'en ai mis 3 par moule).
- 4 Faites cuire au four à 200°C pendant 15 minutes environ.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

