

Renversée lorraine



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn

J'ai présenté cette renversée en apéritif et donc divisé les proportions par deux.

Ingrédients

- 200 g de lardons - fumés
- 200 g de gruyère - râpé
- 4 oeufs
- 30 cl de crème - liquide
- un peu de beurre - pour les ramequins
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Faire blanchir les lardons une minute à l'eau bouillante.
- 3 Dans un saladier, fouetter les œufs, puis ajouter la crème. Saler légèrement (moi, je n'ai pas salé) et poivrer. Ajouter les lardons et le gruyère râpé.
- 4 Beurrer les ramequins. Verser-y le mélange crème-œufs-lardons.
- 5 Enfourner pour 35 mn de cuisson dans un plat au bain-marie.
- 6 Renverser et servir aussitôt.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

