**Petits fours salés au Beaufort**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/petits-fours-sales-au-beaufort-p1000565-r-scaled.jpg) **Pour une soixantaine**

**- 75 g d'allumettes de** [**lardons fumés**](https://recettes.de/lardons-fumes)  
**- 95 g (70g + 40g) de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **(1)**  
**- 3 œufs**  
**- 150 ml (150 g) de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(2)**  
**- 50 ml (45 g) d'huile d'olive**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Râper 70 g de Beaufort et couper les 25 g en petits dés.  
Recouper les allumettes de lardons en petits dés.  
Mélanger dans un saladier les œufs, le [**lait ribot**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) et l'huile.  
Ajouter la farine, la levure, le fromage râpé et les lardons.  
Mélanger, saler et poivrer.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Poser sur chaque petits fours quelques dés de fromage.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.  
Servir tièdes.