**Bouchées lardons et raclette**

 **Pour 60 bouchées**

**- 135 g de** [**raclette**](https://recettes.de/raclette)
**- 150 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons) **(fumés ou non)**
**- 200 g de farine**
**- 1 sachet de levure chimique**
**- 200 g de lait**
**- 3 œufs**
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à mini tartelettes**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Couper le fromage et les allumettes en petits dés.
Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.
Faire un puits et y verser le lait, ajouter les œufs, saler & poivrer.
Mélanger au fouet.
Incorporer les dés de fromage et de lardons, mélanger à la spatule.
Répartir la pâte dans les empreintes en les remplissant aux ¾ (pas comme moi).
Enfourner pour 15 minutes.
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille.