**Bouchées lardons et raclette**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/bouchees-lardons-et-raclette-p1060896.psd-r-copy.jpg) **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** Position four chaleur tournante _png

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.