 **Crêpes soufflées au bacon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/02/crepes-soufflees-au-bacon-p1070262.psd-r-copy.jpg) **Pour 50 pièces**

**- 125 g de farine**  
**- 250 g de lait ½ écrémé**  
**- 2 œufs**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 200 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)  
**- 70 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**

**Empreintes à petits fours**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre la farine dans un saladier.  
Creuser un puits et y déposer le lait et les œufs.  
Saler & poivrer.  
Travailler au fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse et sans grumeau.  
Couper les allumettes de bacon au couteau pour obtenir des petits dés.  
Répartir les dés de bacon dans le fond des empreintes  
Verser la pâte à crêpe dans les empreintes.  
Saupoudrer de fromage râpé.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement. (en cas de  difficulté mettre les plaques quelques minutes au congélateur).  
Déguster chaud.