**Cakes alsaciens façon flammenkueche**

[Une image contenant Snack, nourriture, Restauration rapide, amuse-gueules

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/06/cakes-alsaciens-facon-flammenkueche-p1080293.psd-r-copy.jpg) **Pour 17 mini cakes**

**- 100 g d'oignon (rouge pour moi)**  
**- 200 g de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons)  
**- 50 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone) **(ou crème épaisse)**  
**- 150 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 100 g d'huile d'olive + 1 càs**  
**- 130 g de lait**  
**- 3 œufs**  
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé  
  
Empreintes à mini cakes**  
**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)  
  
Émincer finement l'oignon.  
L'enrober d'une cuillerée d'huile dans une poêle sur feu doux.  
Ajouter 2 càs d'eau, couvrir et laisser les dés d'oignon blondir pendant 10 minutes.  
Ajouter les lardons coupés finement, bien mélanger et laisser revenir pendant quelques minutes.  
Hors du feu incorporer le mascarpone, mélanger et laisser tiédir.  
Mélanger la farine et la levure dans un saladier.   
Faire un puits et y mettre l'huile, le lait et les œufs.  
Mélanger au fouet puis ajouter le fromage râpé et du poivre.  
Mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Incorporer le mélange aux oignons.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour une quinzaine de minutes (à vérifier).  
Laisser tiédir avant de démouler.