**Petites bouchées bacon et moutarde**

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

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/petites-bouchees-bacon-et-moutarde-p1090073.psd-r-copy.jpg) **Pour 60 bouchées**

**- 125 g de beurre**  
**- 5 œufs**

**- 60 g de moutarde à l'ancienne**  
**- 150 g de farine**  
**- 7 g de levure chimique**  
**- 135 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 200 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)  
  
**Empreintes à mini tartelettes**  
**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)  
  
Faire fondre légèrement le beurre.  
Mélanger au fouet le beurre, les œufs et la moutarde.  
Incorporer la farine, le fromage râpé, de la muscade râpée, une pincée de sel & du poivre du moulin.  
Couper les allumettes de bacon en petits dés puis les répartir dans le fond des empreintes.  
Couvrir avec la préparation précédente.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.  
Servir chaud.