





Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Ingrédients

70 g d'oignon émincés
120 g de lardons coupés en petits morceaux
50 g de crème fraîche
70 g de vin blanc doux
70 g de farine
4 g de levure chimique
50 g de gruyère râpé
2 oeufs
sel et poivre
Noix de muscade (facultatif)

Plus d'idées recettes :

Emilie cuisine avec Guy Demarle

emilie_cuisine_demarle

Bouchées flammekueche



préparation
10 minutes



Préparation

Le base :

1. Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.
2. Poser le moule 28 petits fours sur une grille perforée.
3. A l'aide du tornado, émincer l'oignon.
4. Dans une poêle chaude, faire revenir les lardons et les oignons jusqu'à obtenir une belle coloration.
5. Dans le pichet verseur, mélanger la crème, le vin blanc et les oeufs, le sel et le poivre et la muscade.
6. Ajouter ensuite la farine, la levure chimique, le gruyère râpé jusqu'à obtenir un mélange homogène.
7. Incorporer la préparation lardon / oignon
8. Répartir la pâte dans le moule.
9. Enfourner une vingtaine de minutes.

Astuce organisation :

Ces petites bouchées se conserveront sous Be-Save pendant 1 semaine sans problème sinon tu peux aussi les faire en avance, les congeler et les repasser au four quelques minutes pour les réchauffer.