

Bouchées aux oignons et lardons

CUISIMAGES

Réf :
6517

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
30 min
A 180°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 oignon
- 100 g de lardons
- 1 yaourt nature
- 1 oeuf
- 125 g de farine
- ½ sachet de levure
- Poivre



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Pelez et émincez finement l'oignon, puis faites le revenir 5 min à la poêle avec les lardons (sans autre matière grasse). Laissez tiédir.



Battez l'œuf en omelette et ajoutez le yaourt.

Ajoutez les oignons et lardons tièdes, poivrez et mélangez bien le tout.



Mélangez ensuite la préparation avec la farine.

Ajoutez la levure et mélangez.

Remplissez des moules à muffins.



Enfournez pour 30 min à 180°C.

Démoulez, laissez refroidir et coupez en tranches pour servir à l'apéritif.



Conseils
Variante
Vin

Apéritif