

# Crêpes soufflées aux lardons

Petites crêpes pour l'apéritif. C'est très vite fait et ça dépanne quand vous avez des invités à l'improviste. Je les ai réalisés avec l'empreinte Petits Fours de Guy Demarle.



**Ingredients:** *(pour 48 crêpes dans l'empreinte Petits fours)*

2 oeufs

125 g de farine

250 g de lait

Poivre

100 g de lardons allumettes

70 g de Comté

## **Préparation:**

1- Préchauffer le four à 200°C.

Couper le Comté en morceaux et le placer dans le bol du Thermomix. Mixer quelques secondes Vit 10 et réserver.



2- Dans un saladier ou le bol du Thermomix, mélanger la farine, les oeufs, le lait et le poivre.

3- Déposer un peu de lardons dans chaque empreintes et verser la préparation au dessus. Ajouter le Comté râpé.



4- Enfourner pour 15 min.

