

# Cakes Salés

## Les mini cakes lardons & oignons

*Des mini cakes lardons, oignons & fromage, une recette basique, facile, rapide et qui se mange très bien à l'apéritif ou en guise de repas du soir avec une salade...*

### *Ingrédients pour une dizaine de mini cakes :*

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
  - 10 cl de lait
  - 2 oignons
- 150 g de lardons
- 80 g de fromage râpé
  - Poivre

### *Préparation:*

Préchauffez votre four à 180°C.

Coupez vos oignons en fines lamelles.

Dans une poêle, faites les revenir avec les lardons.

Dans un saladier, mélangez vos oeufs avec le lait.

Ajoutez la farine et la levure et un peu de poivre.

Incorporez ensuite le mélange oignons, lardons puis le fromage.

Répartissez la pâte dans vos moules à mini cakes et enfournez pour 20 minutes.

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

*[deliceyeux@gmail.com](mailto:deliceyeux@gmail.com)*

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

*Delice-Yeux©*