

## Bouchées bacon / feta

---

### Ingrédients :

- 15 tranches de bacon
- 80 g de Feta
- 2 œufs
- 80 g de farine
- 60 g de gruyère
- 250 g de crème fraîche épaisse
- sel, poivre



### Recette :

- \* Préchauffez le four à 180°C, th6. Déposez vos empreintes sur la plaque alu perforée.
- \* Dans le cul-de-poule, mélangez les œufs, la farine, le gruyère et la crème fraîche. Assaisonnez à votre goût. Mélangez.
- \* Ajoutez le bacon et la feta coupés en petits dés .
- \* Versez la préparation dans les empreintes
- \* Enfournez 25 minutes. Attendez 5 minutes avant de déguster.