

# Mini cakes aux lardons et à la moutarde aux cèpes

Difficulté :\*

Type de plat : Entrées

Temps de préparation : 0h15min

Temps de cuisson : 0h30min

## Ingrédients :

Lardons

3 cuill. à café de moutarde aux cèpes

1 sachet de levure chimique

3 œufs

10 cl d'huile d'olives

15 cl de lait

150g de farine

## Etapes de la recette :

Préchauffer le four à 200°C. Mélanger le lait, l'huile et les œufs puis ajouter la farine et la levure. Ajouter ensuite la moutarde et les lardons. Verser la pâte dans des mini moules à cakes et faire cuire environ 30 minutes.