

# Bouchées aux Lardons

## Pour l'apéro

400 gr. farine  
1 paquet levure  
2 pincées sel  
2 tours moulin à poivre  
2 c.s. bouillon de bœuf sans graisse  
1 bouquet ciboulette finement hachée (facultatif)



1- Tout mélanger dans un bol

300 gr. lard fumé coupé en petits dés  
2 dl. lait

2- Griller légèrement les lardons et les incorporer dans le mélange de farine, mouiller avec un peu d'eau pour obtenir une belle boule de pâte et laisser reposer 1 heure.

3- Former des boulettes avec une cuiller à café et les mains puis les aligner sur un papier sulfurisé une grille.

4- Enfourner à 150° durant 50 minutes.

5- Laisser refroidir sur une grille.



Bon appétit !

Michel Divorne, le 10 septembre 2005