**Couronne salée lardons, mimolette**



**Ingrédients** :

3 oeufs
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
10 cl d'huile d'olive
12 cl de lait
150 g de mimolette
200 g de lardons allumettes fumés
quelques tranches de lard fines
1 cuillère à soupe de moutarde
sel et poivre

**Préparation** :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec la farine et la levure.

Ajouter l'huile, la moutarde et le lait. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Ajouter les lardons, la mimolette coupée en petits dés le sel, le poivre et bien mélanger.

Placer les tranches de lard au fond du moule couronne et verser la préparation.

Mettre à cuire pour 35 mn. (Vérifier la cuisson au besoin car le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre).

Servir en apéritif ou le soir avec une salade.