

Moelleux au fromage à raclette

Ingédients

- 12 tranches de fromages à raclette*
- 100g farine
- 100g d'allumettes de lardon**
- 3 œufs
- 1 yaourt
- 100g de lait
- Sel, poivre, muscade
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 sachet levure

* environ 400g

** ou 1 ou 2 tranches de poitrine fumée

Instructions

Préchauffez le four à 180 degrés.

Épluchez et émincez l'oignon. Epluchez et dégermez la gousse d'ail puis hachez-la finement au couteau.

Découpez la poitrine fumée en lardons si besoin. Puis faites-les dorer à la poêle avec l'ail et l'oignon.

Découpez le fromage à raclette en petits dés.

Dans un saladier, mélangez le yaourt avec les œufs, le lait, la farine et la levure. Assaisonnez avec un peu de sel, du poivre, de la noix de muscade. Ajoutez les dés de fromage, puis le mélange lardons-oignon-ail.

Dans un moule beurré si besoin, versez la pâte et enfournez pour une trentaine de minutes, jusqu'à ce que votre moelleux soit doré. Le temps de cuisson peut varier en fonction du moule choisi.

Servez bien chaud avec une salade par exemple.