

Bouchées au potiron et lard fumé

400 grammes de purée de potiron

150 grammes d'allumettes fumées ou de lardons

100 grammes de farine

3 œufs entiers

10 cl de lait

Dans une poêle faire revenir les lardons, les égouttés sur un papier

Dans une terrine cassez les œufs, ajoutez la purée de potiron, versez le lait et la farine bien mélangez, ensuite ajoutez les lardons.

Salez et poivrez.

Mettre dans des petits moules.

Préchauffez le four à 200 degrés

Faire cuire 25 minutes à 190 degrés