**Tartelettes soufflées aux lardons fumés**

Ingrédients

6 tranches de pain de mie

3 œufs

5 petits suisses

1 cs de moutarde

100 gr de gruyère râpé (au pif)

150 gr de dès ou allumettes de jambon cuit (lardons fumés)

2 cs de persil ciselé

Sel et poivre

Faire revenir les lardons et les réserver en retirant le gras rejeté (cette phase n'est pas nécessaire si vous utilisez du jambon cuit)

Couper les tranches de pain de mie avec le découpoir 9.5 cm

Faire griller ces dernières

Dans un saladier mélanger les œufs, les petits suisses, la moutarde, le persil, sel et poivre

Ajouter les lardons et le gruyère

Placer les tranches de pain de mie dans les empreintes

Répartir la préparation œufs

Cuire four chaud 180° environ 20 mn