

Minis gâteaux Irish

4 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- 350 g de farine
- 1 oeuf
- 100 g de lardons fumés
- 70 g d'amandes émondées
- 1 sachet de levure
- 50 g de beurre
- 200 g de fromage de chèvre
- 30 cl de lait
- Huile d'olive
- beurre
- ciboulette fraîche
- sel

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8). Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure et une pincée de sel.

Etape 2

Incorporer le beurre avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Mélanger le tout, puis réserver.

Etape 3

Dans une poêle, faire cuire les lardons. Les retirer et les déposer sur du papier absorbant.

Etape 4

Découper le fromage de chèvre en petits cubes. A l'aide d'un marteau, écraser les amandes. Laver une poignée de ciboulette et la ciseler.

Etape 5

Ajouter au mélange précédent, les lardons, le fromage de chèvre, les amandes et la ciboulette ciselée. Mélanger et y verser le lait.

Etape 6

Sur une plaque avec feuille de cuisson beurrée, disposer de façon espacée une c. à soupe de pâte en formant des boules.

Etape 7

Dans un bol, battre l'oeuf. Badigeonner vos Minis gâteaux irlandais avec. Enfourner pendant 16 mn.