

Tartelettes jambon fromage



J'ai trouvé cette recette sur le site [cookilink](#), un site dédié aux recettes utilisant les moules Demarle ou le Cook'in. J'ai légèrement modifié la recette originale que vous trouverez [ici](#) pour l'alléger un peu et pour la parfumer d'avantage.

Ces [tartelettes](#) sont délicieuses, à refaire sans hésiter car en plus d'être rapide pour un repas du soir c'est aussi très simple à réaliser. Accompagnées d'une salade verte c'est juste parfait

J'ai utilisé le moule « grand rond » de chez Demarle. Si vous ne le possédez pas vous pouvez prendre un moule à grandes tartelettes à condition que les bords de votre moule soient tout de même pas trop bas.

Pour 6 tartelettes / 6 pp par tartelette

- 6 tranches de pain de mie sans croûte
- 3 œufs
- 150 gr de râpé de jambon fumé
- 300 gr de fromage blanc à 20 % de mg
- 100 gr de gruyère râpé
- sel, poivre
- persil

Faire griller les tranches de pain de mie et couper des cercles de la taille de vos empreintes à l'aide d'un découpoir.

Disposer le pain de mie dans le fond de vos empreintes.

Préchauffer votre four à 180°.

Battre les œufs en omelette. Rajouter le fromage blanc et bien mélanger

Incorporer ensuite le gruyère râpé, le jambon puis le persil. Saler, poivrer.

Faire cuire 20 minutes.

Laisser refroidir 2/3 minutes avant de démouler délicatement.

Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur



La cuisine de Boomy