

FLAN AU JAMBON



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 30 cl de lait demi-écrémé HUT
- 2 tranches de jambon blanc
- 50 g de gruyère râpé
- 2 pincées de noix de muscade
- beurre (pour le moule)
- sel et poivre

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Hachez les tranches de jambon.

Dans une jatte, battez les oeufs en omelette avec le lait, la noix de muscade, du sel et du poivre.

Ajoutez 30 g de fromage râpé et le jambon.

Versez la préparation au jambon dans un moule à cake beurré.

Parsemez dessus le reste de fromage râpé et enfournez 40 min environ. Démoulez et servez.