



## Mini charlottes fromage ail et fines herbes

### LA CUISINE DE BOOMY



#### Pour 12 mini charlottes

- 150 gr de fromage type boursin ail et fines herbes
- 75 gr de râpé de jambon
- 2 œufs
- 20 gr de farine
- 1 cs d'eau chaude
- 1 cc de levure chimique
- 50 gr de poudre d'amandes
- 60 gr de beurre
- sel, poivre

Faire fondre le beurre au bain-marie. Réserver.

Dans un saladier battre les œufs en omelette avec 1 cs d'eau chaude.

Ajouter la farine, la levure chimique, la poudre d'amandes, le beurre fondu, le sel et le poivre, mélanger, puis incorporer le râpé de jambon.

Pour finir rajouter le fromage ail et fines herbes.

Préchauffer votre four à 180°.

Répartir la préparation dans vos empreintes et faire cuire 20 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.