

JAMBON BRIOCHÉ

Ingrédients

250g de farine – 200g de crème fraîche – 3 œufs battus en omelette – 4 tranches de jambon coupées en lamelles – 200g de gruyère – sel

Verser progressivement tous les ingrédients dans un saladier, puis battre pour obtenir un mélange homogène

Beurrer un moule à cake, le fariner puis verser le mélange en prenant soin de bien répartir le jambon

Enfourner pendant 30mn à four chaud (th.7)

Vérifier de temps en temps la cuisson avec la pointe d'un couteau

Démouler. Servir chaud ou froid avec une salade.

Pour les petits, n'hésitez pas à accompagner de ketchup comme un croque-monsieur.

Cette recette peut se réaliser avec 200g de thon émietté à la place du jambon.