

# Ballotins au Camembert & Jambon de Bayonne

Pour 12 ballotins ou 24 mini.

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 à 20 min

## Ingrédients :

- 8 feuilles de brick
- 3 œufs
- 20cl de crème liquide
- 120g de jambon de Bayonne
- 1 camembert bien fait
- Poivre
- 15g de beurre fondu ou un peu d'huile



Ustensiles spécifiques : moules à muffins ou à mini-muffins et un pinceau spécial cuisine!

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C.
- Mettre dans un saladier les œufs, les fouetter puis ajouter la crème.
- Couper les disques de feuilles de bricks en 2 puis encore en 2 pour les moules à muffins. Si vous utilisez des moules à mini-muffins, couper le disque en 2 puis chaque demi en 3.
- Beurrer les triangles de brick au pinceau (ou les huiler).
- Mettre 3 triangles beurrés en quinconce dans chaque empreinte pour les muffins ou 2 triangles pour les moules à mini-muffins.
- Découper les tranches de jambon et le camembert en 12 morceaux ou + en fonction des moules choisis. Garnir les empreintes. Donner un tour de poivre.
- Verser la préparation d'œuf-crème.
- Cuire 15 à 20 minutes environ selon les moules choisis.

C'est prêt !

## Variantes possibles :

- Chorizo + reblochon
- Chorizo + camembert
- Jambon fumé + chèvre

...