

Bouchées jambon cru, Babybel et thym

Pour 30 Bouchées

Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 80g d'huile olive
- Thym
- 70g de gruyère râpé
- 50g de crème fraîche
- 70g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1,5 tranches de jambon cru
- 2 Babybels



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule, un moule feuilles et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule feuilles sur la plaque aluminium.
- Dans le cul-de-poule, fouetter les œufs avec l'huile d'olive avec la cuillère magique.
- Ajouter la crème fraîche et le gruyère.
- Enfin ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.
- Dépose dans chaque empreinte un petit morceau de jambon cru.
- Verser la préparation dessus.
- Couper le Babybel en petits dés et les ajouter dessus.
- Parsemer de Thym frais.
- Enfourner durant 15 min.
- Déguster tièdes ou froids.

Bon appétit !



Moule Feuilles

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle