

Minis cakes au jambon

INGRÉDIENTS

150gr d'œufs
25 gr de moutarde de Dijon
60 gr de beurre pommade
10 gr d'huile d'olive
4 gr de sel
1 gr de poivre
100 gr de farine
10 gr de levure chimique
50 gr de gruyère râpé
100 gr de petits dés de jambon blanc

PROCÉDÉ

Mélanger au fouet les œufs, la moutarde, le beurre pommade, l'huile d'olive, le sel, et le poivre.

Ajouter la farine et la levure chimique, puis le gruyère et les dés de jambon. Mouler dans des moules silicones de 4 cm de diamètre et cuire pendant 10 à 12 minutes dans un four à 170°.

