

## Mini-cakes au jambon, crème de Boursin

Pour 12 bouchées :

- 1 œuf
- 150 g de lait
- 3 càs d'huile de tournesol (vous pouvez n'en mettre qu'une)
- 120 g de farine
- 1/2 càc de levure chimique
- sel et poivre
- jambon en dés
- 75 g de Boursin
- 40 g de fromage blanc (j'ai mis du 0%)

Préchauffer le four à 180°C (soit thermostat 6).

Dans un saladier, battre l'œuf en omelette avec le lait puis ajouter l'huile, la farine et la levure. Mélanger et saler et poivrer. Ajouter le jambon.

Verser la préparation dans les petites empreintes du moule en silicone.

Enfourner pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir avant de démouler.

Mélanger le Boursin et le fromage blanc. Mettre dans une poche à douille munie d'une douille cannelée. Remplir le petit trou des cakes avec la crème avant de servir.

