

Moelleux au jambon et à la vache qui rit

Pour 6 moelleux (pour mes grands ronds, j'en ai obtenu que 4)

Préparation : 15 minutes

100 g de gruyère râpé

3 oeufs

60 g de farine

10 cl de vin blanc

15 cl de lait

30 g de beurre

sel, poivre

100 g de dés de jambon blanc

6 vaches qui rit

Dans une casserole, faites chauffer le lait et le beurre en morceaux.

Ajoutez le gruyère râpé et mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien fondu.

Puis, ajoutez le vin blanc et mélangez.

Dans un saladier, battre les oeufs en omelette, versez progressivement la farine et mélangez au fouet.

Ajoutez le contenu de la casserole dans le saladier et mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.

Salez et poivrez, puis ajoutez les dés de jambon.

Répartir au fond de chaque ramequin beurrés, une vache qui rit et versez la préparation dans les moules.

Enfournez à 210°C pour 20 minutes (selon votre four).

Laissez un peu tiédir avant de démouler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>