

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Préparation 25 minutes
Temps de cuisson environ 20 minutes

Préchauffez votre four 180°C (chaleur tournante).
Battre les 3 oeufs entiers, ajoutez la farine, le lait, l'huile, le gruyère râpé, le jambon coupé en petits dés.
Salez, poivrez, ajoutez la levure.
Versez dans les plaques en silicone.
Mettez au four environ 20 minutes (surveillez la cuisson).
Piquez avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez et laissez refroidir.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Vous pouvez remplacer le jambon par le même poids de lardons fumés.

Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faire revenir les dés de lardons sans ajout de matières grasses environ 5 minutes, égouttez-les sur un papier absorbant.

Incorporez à votre préparation.

Vous pouvez congeler.

1 commentaire

[Ajouter un commentaire](#)



PETITS CAKES BRIOCHES AU

JAMBON



Ingrédients

125 g de farine
3 oeufs
200 g de gruyère râpé
1 tranche de jambon
de 300 g
1 tasse à café de lait
1 tasse à café d'huile
1 sachet de levure
2 plaques en silicone de 9 mini cakes
chacune



