

Mini-Quiches Sans Pate Au Jambon



Nombre de personnes : 3

Ingrédients

2 Œufs - 120 ml de Crème fraîche - 100 ml de Lait - 100 gr de jambon - 80 gr Fromage râpé -
2 Cuill à soupe de Maïzena - Muscade - Sel, poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème, le lait, la maïzena et la muscade. Salez et poivrez à votre goût.

Coupez le jambon en petits morceaux. Ajoutez-les à la préparation avec le fromage râpé. Mélangez-le tout délicatement.

Versez la préparation dans des petits moules à muffins et enfournez les mini-quiches sans pâte au jambon pour 20 minutes. Déguster chaud ou froid.