



Tartelettes croustillantes au morbier et au jambon de montagne

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 gr de Morbier
- 1 pâte feuilletée
- 2 œufs
- 25 cl de crème liquide
- 10 cl de lait entier
- 2 tranches de jambon de montagne de 2 à 3 mm d'épaisseur

1. Beurrer et chemiser quatre moules à tartelettes ou un grand moule avec la pâte feuilletée. Battre les œufs dans un récipient. Ajouter la crème liquide, le lait, du sel et du poivre, mélangez.
2. Couper les tranches de jambon en petits cubes. Répartir le jambon dans le fond des moules à tartelettes. Verser la préparation dessus puis répartir le morbier coupé en morceaux dessus.
3. Mettre les tartelettes à cuire 20 à 25 minutes au four préchauffé thermostat.
4. Sortir les tartelettes, les laisser tiédir avant de les déguster avec une salade croquante mélangée avec quelques crudités.