



Ballotins Jambon - Camembert

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 tranches de Jambon sec
1 camembert
4 pommes de terre
poivre sel

Cuire les pommes de terre à l'eau. Les éplucher et les couper en tranches.

Préchauffer votre four à 180°.

Couper chaque tranche de jambon en deux dans le sens de la longueur.

Déposer les tranches dans des ramequins en les croisant (2 demies tranches par ramequin).

Déposer les tranches de pomme de terre dans chaque ramequin.

Découper et déposer des tranches de camembert par dessus. Saler, poivrer.

Rabattre le jambon.

Mettre au four pendant 15 minutes.

Servir aussitôt.