

# MOELLEUX JAMBON CŒUR VACHE QUI RIT

## Ingrédients

- 20 cl crème liquide
  - 30 g beurre
- 80 gr de gruyère râpé
  - 3 œufs
  - 70 g farine
- 150 g dés jambon ou lardons
  - sel,
  - poivre,
- 6 Vache qui rit (en fonction de vos moules)

## Préparation

Dans une casserole chauffer la crème, le beurre, le gruyère râpé, sel poivre

Dans un saladier battre les œufs et la farine

Mélanger le tout et ajouter les dés de jambon

Verser dans des moules en silicone et une Vache qui rit au centre



Cuire à 210° de 15 à 30 mn chaque four est différent Alors le mieux est de surveiller