**Petits cakes au jambon et à l'ail des ours**

Ingrédients : (pour 6 petits cakes)

- 3 petits oeufs
- 200 g de farine
- Un demi-sachet de leure chimique
- 15 cl de lait
- 8 cl d'huile de colza
- 100 g de jambon
- 50 g de fromage râpé
- 2 CàS d'ail des ours ciselé

Recette :

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Dans un saladier, fouettez les oeufs, le lait, l'huile, la farine et la levure chimique. Fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Ajoutez l'ail des ours ciselé, puis le jambon coupé en morceaux et le fromage râpé. Mélangez.

Répartissez la pâte dans des empreintes à muffins.

Cuisson :

Faites cuire les petits cakes pendant 20-25 mn à 180° jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir.

Servez ces petits cakes à l'apéritif ou bien en repas du soir avec une bonne salade !

Note : Si mes petits cakes sont très jaunes, c'est parce que j'ai utilisé des oeufs des poules de chez mon père.

***http://www.evacuisine.fr/***