

Tartelettes soufflées au jambon et au fromage



Recette tirée du **nouveau livre Simplissime2 Demarle**

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 6 tartelettes :

- **6 tranches de pain de mie**
- **3 oeufs**
- **1 c à s moutarde**
- **5 petits suisses**
- **100 g gruyère râpé**
- **150 g de dés ou d'allumettes de jambon cuit**
- **2 c à s de persil**
- **sel et poivre**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180° et placer la plaque empreintes Grands Ronds Flexipan® **Demarle** sur la plaque alu perforée **Demarle**. Faire griller les tranches de pain dans le grille-pain.
2. Pendant ce temps, mélanger les oeufs, la moutarde, et les petits suisses dans un cul-de-poule. Ajouter le gruyère, le jambon, le persil, du poivre et une pincée de sel.



3. Découper les tranches de pain grillées avec le découpoir 9.5cm **Demarle** et placer un rond de pain dans le fond de chaque empreinte. Les remplir ensuite avec la préparation au fromage et faire cuire 20 mn à 180° (th 6). Laisser reposer 2 mn avant de démouler et servir aussitôt avec une salade mixte.

