

Petits flans au jambon et à la ciboulette

Ingrédients pour 4 personnes :

- 6 oeufs entiers
- 50 cl de lait
- 120 g de fromage râpé ;
- 4 ou 5 tranches de jambon blanc
- Quelques brins de ciboulettes
- Sel, poivre.

Préparation :

1. Battre les œufs en omelette
2. ajouter le lait puis le fromage râpé
3. saler, poivrer et ajouter le jambon et la ciboulette coupés finement.

Versez dans des grands ramequins beurrés allant au four. Servir chaud.