CHAUSSON JAMBON ET RACLETTE

Ingrédients:

4 personnes :

Pour un moule de 20 cm de diamètre:
– 3 oeufs
– 120 g de farine
– 10 cl de lait
– sel, poivre
– 2 tranches de jambon blanc ou 8 tranches de bacon (ou les 2, selon vos restes!)
– 8 tranches de fromage à raclette

Préparation:

Etape: 1
Préchauffer le four à 200°(chaleur tournante).

Etape: 2
Dans un saladier, mélanger les jaunes d’œufs avec la farine et le lait. Saler et poivrer.

Etape: 3
Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement dans la préparation précédente.

Etape: 4
Verser la moitié de la pâte dans le moule (beurré et fariné si nécessaire) puis recouvrir avec la moitié du jambon, poser les tranches de fromage puis le reste de jambon.

Etape: 5
Verser le reste de pâte. Enfourner et laisser cuire 20 min.

Etape: 6

Laisser reposer 5 min avant de démouler et servir.