

MINIS-BALLOTINS AU CAMEMBERT

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Pour 40 mini ballotins

- 10 feuilles de brick
- 100g de jambon fumé (ou lardon allumette)
- 1 camembert bien fait (200g)
- Poivre
- 3 oeufs
- 250 g de crème fraîche liquide (25 cl)



Préchauffez votre four à 180 °C (th6)

Découpez les feuilles de brick en deux puis encore en deux et en trois



Déposez 3 feuilles de brick dans chaque empreinte (sur la photo nous n'en avons mis que deux mais cela ne faisait pas beau donc après ont en a mis 3)

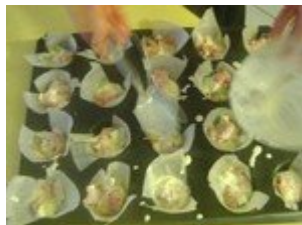
Découpez le camembert et le jambon en petits morceaux et garnissez les empreintes.



Ajoutez le poivre.

Dans un saladier, mélangez au fouet les oeufs et la crème fraîche.

Garnissez les empreintes de la préparation.



Faire cuire à 180°C (th 6) pendant 10 min environ

Servez chaud a l'apéro