

Ballotins au camembert de Crikaramel

Petit repas d'automne encore ce soir vu la magnifique météo ! Pour réaliser ces ballotins il vous faudra le **moule Muffins droits** (12 empreintes) et les **ingrédients** suivants :

6 feuilles de brick - 50g de beurre fondu - 120g de jambon de Bayonne - 1 camembert - 3 oeufs - 25 cl de crème fraîche liquide - sel, poivre

Commencez par découper les feuilles de brick avec des ciseaux de cuisine en 4 parties. Associez-les par 2 comme ci-dessous.



Avec le beurre fondu, badigeonnez les feuilles au pinceau, des 2 côtés.



Déposez-les au fur et à mesure dans les empreintes.



Coupez le camembert en petits morceaux, le jambon en fines lamelles et ajoutez-les dans les empreintes. Faites un tour de moulin à poivre.



Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème fraîche. Ajoutez un peu de sel (tenir compte du jambon qui est déjà salé). Avec une louche, remplissez les empreintes (ne pas mettre trop de liquide dans les premières sinon vous n'en aurez pas assez).



Faites cuire une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 140° puis 10 minutes à 170°. Surveillez bien la cuisson car la feuille de brick brûle vite.



A déguster avec une salade.

