









## Ingrédients

-  100g de jambon
-  200g de lardons revenus à la poêle
-  4 œufs entiers
-  1/4l de lait
-  Un petit pot de crème fraîche
-  100g de farine
-  1 noix de beurre
-  Sel et poivre



## Préparation

- 1- Préchauffez le four thermostat 6 à 180° ;
- 2- Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients sauf le beurre ;
- 3- Avec la noix de beurre, graissez le moule à cake puis versez-y la préparation et enfournez pendant 35 minutes environ ;
- 4- Bonne dégustation !

<p><b>Nom :</b> <b>Fonction :</b>  <b>Visa :</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Rédacteur</b> Emilie TARTIE Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;"><b>Validation</b> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;"><b>Conformité à la gestion qualité</b> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	---	---	--