








## Ingrédients

-  5 cuillères à soupe de farine
-  5 œufs
-  50cl de lait
-  175g de gruyère râpé
-  175g de jambon blanc
-  15g de beurre
-  Sel, poivre et muscade



## Préparation

- 1- Préchauffez le four thermostat 7 à 200° ;
- 2- Dans un saladier, mélangez la farine et les œufs puis, ajoutez le lait progressivement ;
- 3- Salez, poivrez et ajoutez la muscade selon les goûts ;
- 4- Beurrez un plat à tarte ;
- 5- Parsemez le fond du plat avec le jambon et le gruyère ;
- 6- Versez dessus la préparation ;
- 7- Enfournez pendant 30 minutes environ ;
- 8- Bonne dégustation !

<p><b>Nom :</b> <b>Fonction :</b></p> <p><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</b> <b>qualité</b> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	---	---	---