












Ingrédients

-  200g de farine
-  150g de jambon coupé en morceaux
-  100g de gruyère râpé
-  3 œufs
-  10cl de lait
-  10cl d'huile d'olive
-  2 cuillères à soupe de ciboulette
-  6 pincées de noix de muscade
-  Poivre et sel
-  1 sachet de levure chimique
-  1 noix de beurre



Préparation

- 1- Préchauffez le four thermostat 7 à 210° ;
- 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 40 minutes environ ;
- 4- Bonne dégustation !

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