



## Ingrédients

- 200 g de [morbier](#)
- 2 tranches épaisses de [jambon](#) de pays
- 1 pâte feuilletée
- 2 œufs
- 25 cl de crème liquide
- 10 cl de lait entier
- 

## Recette

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Beurrez et chemisez des moules à tartelettes ou un grand moule avec la pâte feuilletée.

Battez les œufs dans un récipient. Ajoutez la crème liquide, le lait, un peu de sel, le poivre et mélangez.

Coupez les tranches de jambon en petits cubes.

Répartissez le jambon dans le fond des moules à tartelettes. Versez la préparation dans les moules puis répartissez dessus le Morbier débarrassé de sa croûte et coupé en morceaux.

Mettez les tartelettes à cuire 20 à 25 minutes au four.

Laissez tiédir avant de les déguster avec une salade croquante.