

## *Moelleux à la vache qui rigole.....*

*Pour 10 moelleux:*

*Lait : 20 cl*

*Beurre: 30 gr*

*Gruyère râpé : 80 gr*

*Jambon râpé : 100 gr*

*Oeufs : 3*

*Farine : 60 gr*

*Sel et poivre*

*Portions de vaches qui rit : 5*



*Faire chauffer le lait et le beurre coupé en morceaux. Ajouter le gruyère et mélanger rapidement.*

*Hors du feu, ajouter le jambon.*

*Dans un saladier, battre en omelette les œufs en ajoutant du sel et du poivre.*

*Ajouter petit à petit la farine en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.*

*Rajouter le mélange lait beurre gruyère et mélanger bien.*

*Verser l'appareil dans des moules à muffins.*

*Couper les portions de vache qui rit en deux et disposez-en une dans chaque moule au centre.*

*Préchauffez le four à 180°C, et faire cuire 20 minutes.*