

QUICHETTES AU JAMBON de BAYONNE

Pour 4 personnes

**3 œufs
120 g de farine
100 g de fromage râpé
50 cl de lait demi-écrémé
2 tomates
2 tranches de jambon de Bayonne
50 g de fromage frais
2 c. à soupe de moutarde
2 pincées de piment d'Espelette
ciboulette, sel**

Faire un puits : mettre les œufs battus, le lait, les fromages, les 2 tomates coupées en cube, le jambon de Bayonne émincé, la moutarde, le piment d'Espelette, la ciboulette hachée.

Rectifier l'assaisonnement.

Cuire dans de petits moules beurrés ou des ramequins, au four à 180 °, pendant 30 min.