

Gâteau aux Coquillettes

Ingrédients :

- * 100 ml de crème liquide
- * 3 œufs moyens
- * 150 g d'allumettes de jambon
- * 80 g de gruyère râpé
- * 1 petite boîte de Maïs (140 g)
- * 300 g de coquillettes déjà cuites
- * Sel, poivre



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez votre moule Cosy (FM 503) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule mélangez les oeufs et la crème liquide. Ajoutez le jambon, le gruyère et le maïs, puis assaisonnez avec sel et poivre. Incorporez les coquillettes.

Remplissez le moule et faites cuire 25 minutes à 200°C (th.6/7). Dégustez tiède avec une petite salade.