

Les Ballotins de Camembert Version Light...



Pour 12 ballotins:

- Feuilles de Brick
- du Camembert Light
- des Dés de Jambon (à la coupe une tranche d'1 cm sans couenne)
- 6 oeufs
- 8 cuillères à soupe de Crème Fraiche Light
- 1 petite pointe de Cumin
- Sel Poivre
- Ciboulette

Préparer les moules en coupant les feuilles de brick en carrés. Mettre 3 carrés dans des petits moules (merci les moules silicone)

Mettre 2 petits morceaux de camembert + dés de jambon

Une petite pointe de Cumin

Mettre l'appareil (oeufs/crème/sel/poivre) dessus

De la Ciboulette

A cuire à 180° pendant 20mn minimum (bien regarder la brick grille vite)

J'ai servi ce petit ballotin avec une petite salade d'endives