Tarte au jambon / Nicole Evrard (collègue d’Oyonnax)

250 g de farine

1 pincée de sel

1 sachet de levure

1 mignonnette d’huile

1 mignonnette ½ d’eau chaude

Vite fermer le bol mélangeur et secouer

Etendre la pate, dans un plat à tarte

Disposer dessus du jambon coupé en morceaux

(Jambon blanc/ 4 tranches et jambon cru / 2 tranches)

Dans le bol mélangeur, casser 2 œufs et ajouter du lait en remuant bien les deux

Verser le mélange sur le jambon

Mettre au four chaud ¾ d’heure à 1 heure

Bon Appétit à tous

« Et gare à la FloFlo si c’est raté» !!!