**Grignote jambon-fromage**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/02/Grignote-Jambon-Fromage-DSC_2987_497.jpg) **Pour 105 grignotes :**

**- 1 boîte de lait concentré non sucré (410 g)**   
**- 250 g de beurre  
- 255 g de farine  
- 5 œufs  
- 5 tranches de jambon  
- 155 g de comté  
- sel & poivre du moulin**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Couper le jambon et le fromage en petits dés.Mettre dans une casserole le lait et le beurre en dés. Saler.Porter à ébullition.  
Hors du feu, verser la farine d'un seul coup et remuer vivement.  
Remettre sur feu doux et travailler jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifRetirer du feu et incorporer les œufs un à un.  
Lorsque le mélange est bien homogène, incorporer les dés de jambon et de fromage.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifDisposer des petits tas de pâte sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé ou sur une plaque en silicone.Faire cuire pendant 20 minutes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifServir chaud.