 [**Omelette au four**](http://croquantfondantgourmand.com/wp-admin/Omelette%20au%20four)

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 7 œufs  
- 1 tranche de** [**jambon**](http://recettes.de/jambon) **- 140 g de lait  
- 60 g de comté râpé  
- 1 càs de persil haché  
- 1 càs de ciboulette ciselée  
- sel et poivre du moulin**

**1 moule à manqué de 24 cm de diamètre huilé** **Préchauffer le four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Battre les œufs dans un saladier.  
Ajouter le lait, le persil finement haché, la ciboulette ciselée, le jambon coupé en dés et le fromage râpé.  
Saler & poivrer.  
Verser la préparation dans le moule à manqué.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Vérifier la cuisson. Démouler.  
  
Servir l'omelette au four accompagnée d'une petite salade et éventuellement aspergée de quelques gouttes de vinaigre.