 [**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 **

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.