 **Mini cakes surprise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/04/Mini-cakes-surprise-P1030136.jpg) **Pour 18 Mini cakes surprise**

**- 18** [**œufs de caille**](https://recettes.de/oeufs-de-caille)  
**- Persil & ciboulette**  
**- 125 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **(1)**  
**- 2 œufs**  
**- 250 g de lait (2)**  
**- 225 g de farine** **+ 1 sachet de levure chimique**  
**- 1 càc de moutarde douce (3)**  
**- 100 g de** [**gruyère**](https://recettes.de/gruyere) **râpé**  
**- sel & poivre du moulin**

**Moules à mini-cakes beurrés si non en silicone** - **Empreintes ovales pour moi**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire cuire les œufs de caille pendant 3 minutes à l'eau bouillante salée.  
Les rafraichir et les laisser refroidir avant de les écaler.  
Ciseler finement le persil et la ciboulette. Couper le jambon en tout petits dés.  
Mélanger au fouet les œufs et le lait.   
Ajouter la moutarde, la farine et la levure. Saler et poivrer.  
Incorporer les herbes hachées, le fromage et le jambon.  
Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement.  
Tapisser le fond des empreintes d'une couche de pâte.  
Déposer un œuf dans chaque empreinte.  
Répartir le reste de la pâte qui doit arriver aux ¾ des empreintes.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.