

**Tablettes au jambon et aux herbes du jardin**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/tablettes-au-jambon-et-aux-herbes-du-jardin-p1110099-r.jpg) **Pour 12 Tablettes**

**- 1 bouquet de** [**persil**](https://recettes.de/persil) **- 1 bouquet de** [**thym citron**](https://recettes.de/thym-citron) **- 1 bouquet de feuilles de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 150 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte)  
**- 100 g de beurre**   
**- 50 g de crème**  
**- 60 g de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde) **à l'ancienne**  
**- 6 œufs**  
**- 70 g de farine** **- 70 g de Maïzena ®** **- 1,5 sachet de levure chimique**  
**- 150 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **en dés**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes mini tablettes ou 1 moule tablette ou moule carré de 20 x20 cm**  
**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)

 Laver et effeuiller le persil, le thym citron et le basilic. Ciseler le tout.  
Râper ou hacher finement le comté (moi je l'ai fait au Thermomix).  
Faire fondre légèrement le beurre et le laisser tiédir.  
Mélanger la farine, la Maïzena et la levure.  
Fouetter dans un saladier le beurre, la crème, la moutarde et les œufs.  
Incorporer les herbes ciselées et le mélange à la farine.  
Travailler au fouet juste le temps d'amalgamer tous les ingrédients.  
Incorporer enfin à la spatule le conté. Saler et poivrer. Verser la pâte dans les empreintes.  
Répartir les dés de jambon et les enfoncer légèrement avec le dos de la cuillère.  
Enfourner pendant 22 minutes environ. Laisser reposer quelques instants avant de démouler sur une grille.