**Mini cakes brocolis et jambon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/mini-cakes-brocolis-et-jambon-p1070071.psd-r-copy.jpg) **Pour 12 cakes**

**- 230 g de fleurettes de** [**brocolis**](https://recettes.de/brocolis) **cuites**  
**- 260 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **cuit**  
**- 240 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique**  
**- 15 g de Maïzena ®**  
**- 2 càc de sel**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- 260 g de crème fleurette**  
**- 4 œufs**  
**- poivre du moulin**

**Empreintes à briochettes (ou muffins)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Hacher grossièrement les fleurettes de brocolis.  
Hacher le jambon au couteau.  
Mélanger dans un saladier la farine, la levure, la Maïzena, le sel et le persil.  
Faire un puits et y déposer la crème et les œufs. Poivrer.  
Travailler au fouet pour obtenir une pâte lisse.  
Incorporer délicatement à la cuillère, le brocoli puis le jambon.  
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler sur une grille.  
Servir chaud, tiède ou à température ambiante avec une salade verte.