

Gâteau de jambon



Pour 6 personnes

- 200 g de jambon en cube (ou 1 sachet de râpé de jambon)
- 125 g de beurre
- 2 c à soupe de moutarde
- 5 oeufs
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de gruyère râpé
- Persil
- Sel
- Poivre

Dans un saladier, mettez le beurre ramolli *et non commençant à fondre comme le mien*.

Ajoutez la moutarde, les oeufs, le persil ciselé, le sel et poivre. Mélangez bien à l'aide d'un fouet.

Incorporez la farine tamisée avec la levure, le jambon râpé ou coupé en dés et enfin le gruyère râpé.

Versez la préparation dans un moule. Si vous n'avez pas de moule siliconé, pensez à bien le beurrer et éventuellement placez une feuille de papier sulfurisé qui pourra aider au démoulage. J'ai pris un moule de 24 cm de diamètre.

Mettre au four préchauffé à 200° C pour la recette (170° C chez moi), pour environ 20 à 25 minutes, tout dépend du four de chacun et du moule utilisé.