



Gâteau au Jambon

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

200 g de jambon
125g de beurre
2càs de moutarde
100 g de farine
1 sachets de levure chimique
140g de gruyère râpé
5 œufs
2càs de persil haché
sel, poivre

Préchauffer votre four à 180°C.

Couper le jambon en cubes.

Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli, la moutarde, les œufs, le persil haché, le sel et le poivre.

Ajouter la farine et la levure. Mélanger.

Puis ajouter le gruyère râpé et les cubes de jambon.

Mélanger.

Verser la pâte dans un moule à manquer.

Faire cuire environ 30-35 minutes.