

Gâteau de jambon

Pour un moule carré d'environ 20 cm de côté (en silicone ici):

- 150 g de beurre mou
- 60 g de moutarde
- 6 oeufs
- 140 g de farine
- 1 sachet 1/2 de levure chimique
- 140 g de gruyère râpé
- 270 g de dés de jambon (ou de lardons)
- 1 botte de persil haché
- sel, poivre



Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger le beurre avec la moutarde, les oeufs et le persil haché. Saler et poivrer. Ajouter la farine et la levure, mélanger. Incorporer le gruyère râpé et les dés de jambon puis verser la préparation dans le moule.

Enfourner et laisser cuire 30-35 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>