

Gâteau de Jambon

recette Flexipan



Ingrédients:

- 150g de beurre
- 60g de moutarde
- 6 oeufs moyens
- 140g de farine t55
- 1 sachet et demi de levure chimique
- 140g de gruyère râpé
- 250g de jambon en dés
- 1 petit bouquet de persil

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule en silicone sur une plaque perforée.
- Émincer finement le persil.
- Dans un cul-de-poule, mélanger le beurre mou, la moutarde, les oeufs, le persil, le sel et le poivre.
- Mélanger la farine et la levure puis les incorporer dans le premier mélange. Ajouter ensuite le gruyère râpé et les dés de jambon.
- Garnir le moule de préparation et faire cuire environ 35 minutes au four à 180°C.