

Gâteau de jambon

Ingrédients pour un moule à manqué de 24 cm :

- 1 botte de persil
- 150 g de beurre mou
- 60 g de moutarde
- 6 oeufs
- Sel & poivre
- 140 g de farine
- 16 g de levure chimique
- 140 g de gruyère râpé
- 270 g de dés de jambon (j'ai pris une épaisse tranche chez mon charcutier, que j'ai coupé en dés)

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° C.

Émincez finement le persil.

Dans le cul-de-poule, mélangez le beurre mou, la moutarde, les œufs, le persil ciselé, le sel et le poivre.

Mélangez la farine et la levure chimique puis incorporez-les dans le premier mélange.

Ajoutez ensuite le gruyère et les dés de jambon.

Garnissez le moule de préparation et faites cuire environ 35 minutes au four à 180°C.

Servez le gâteau de jambon accompagné d'une salade d'endives ou de feuilles de chêne assaisonnée de quelques gouttes de vinaigre de vin.