**Gâteau jambon pesto**

** Pour 6 Croquants-Gourmands****- 200 g de jambon en dés  
- 3 petits suisses  
- 1 toute petite càc de moutarde  
- 15 g de** [**pesto**](http://croquantfondantgourmand.com/pesto/)**- 3 œufs  
- ½ sachet de levure chimique  
- 100 g de farine  
- 100 g de comté râpé  
- sel &  poivre du moulin**

**1 moule rond de 21 cm de diamètre huilé (moule marguerite pour moi)  
Préchauffage du four à 170° (chaleur tournante)**

Fouetter les œufs avec les petits-suisses, la moutarde, le [**pesto**](http://croquantfondantgourmand.com/pesto/).  
Incorporer la farine et la levure tamisée.  
Lorsque le mélange est homogène, ajouter le fromage râpé et les dés de jambon.  
Mélanger à la spatule, saler et poivrer.  
Verser dans le moule.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser refroidir quelques minutes à la sortie du four puis démouler sur une grille et laisser refroidir.

**Servir avec une salade bien assaisonnée.**