**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.**