

Gâteau de pain rassis au jambon et comté

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Repos : 30 min

Cuisson : 30 à 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 250 g de pain rassis
- ✓ 600 g de lait
- ✓ 3 oeufs
- ✓ 4 tranches de jambon blanc
- ✓ 150 g de comté râpé
- ✓ 1 cuil à café de sel
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Celine*

Préchauffez votre four à 160°C (Th.5/6)

Coupez le pain en morceaux et le mettre dans le bol d'un robot.
Le réduire en chapelure très grossière.

Desséchez-la dans le four à 160° pendant 10 min.

Mettez-la dans un grand saladier avec le lait.
Mélangez et laissez reposer 30 min.

Battez les oeufs en omelette et ajoutez-les au mélange pain/lait.

Salez, poivrez.

Découpez le jambon en petits carrés.
Ajoutez-les avec le gruyère à la préparation.

Versez la pâte dans un moule beurré

Enfournez et laissez cuire pendant environ 30 min. Les temps sont à adapter en fonction des moules et de votre four.

Démoulez c'est prêt

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!