

## Gratin de jambon au fromage blanc



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Facile et très rapide à réaliser, ce gratin peut être mangé en entrée ou en plat principal avec une salade. Ne salez pas le mélange jambon-moutarde car ils le sont déjà. Suggestion : on peut aussi rajouter un peu de parmesan et de muscade dans la préparation.*

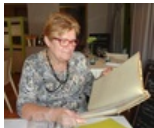
### Ingrédients

- 500 g de fromage blanc
- 2 œufs - battus en omelette
- 100 g de jambon - coupé en dés
- 1 cc de moutarde
- beurre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Mélangez dans une jatte le fromage blanc, les oeufs en omelette, le sel, le poivre.
- 2 Battez bien, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, ajoutez alors le jambon en dés et la moutarde.
- 3 Beurrez le plat allant au four.
- 4 Chauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- 5 Versez le mélange dans le plat et enfournez pendant 30 minutes (ne soyez pas étonnés si votre plat rend un peu d'eau, cela est dû au fromage blanc).

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

