

Pomme de terre au jambon

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Personnes : 3 ou 4

Ingrédients :

- 6 pommes de terre moyenne
- 12 tranches de jambon fumé
- 12 tranches de gruyère
- beurre pour le plat
- gruyère râpé

Pour la sauce béchamel :

- 75g de beurre
- 75g de farine
- 75 cl de lait

Préparation : commencer par faire cuire les pommes de terre. Sur une planche à découper, préparer deux tranches de jambon fumé l'une chevauchant un peu l'autre, poser deux tranches de gruyère par-dessus. Beurrer votre plat a gratin.

Une fois les pommes de terres cuites peler les. Mettre une pomme de terre sur la préparation jambon gruyère puis la rouler et la placer dans le plat. Faire de même pour les autres pommes de terre. Réserver.

Sauce béchamel : faire fondre le beurre sur feu vif sans le faire noircir, y incorporer la farine à l'aide d'un fouet puis rajouter le lait. Saler, poivrer. Mélanger la sauce jusqu'à épaississement.

Napper les pommes de terre avec la béchamel, ajouter le gruyère râpé par dessus.

Mettre au four pendant 30 min environ, sortez une fois bien doré.

Suggestion : vous pouvez manger cette préparation avec une petite salade verte.