

Gratin de PAIN DE SUCRE au jambon et au comté

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 salade pain de sucre
2 oignons
80 g de comté
50 g de jambon cuit
25 cl crème +lait
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à soupe de moutarde
sel, poivre, une pointe de 4 épices



Préparation

Emincer et faire dorer les oignons dans de l'huile d'olive. Rajouter le pain de sucre lavé et haché. Ajouter sel et poivre (attention le jambon et le fromage vont naturellement saler la préparation).

Laisser cuire doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans le fond.

A côté mélanger la farine, la moutarde, la crème, un peu de sel et les 4 épices.

Détailler le jambon en morceaux.

Dans un plat à gratin, commencer par mettre la moitié de la préparation salade-oignons, ajouter du comté râpé et recouvrir jusqu'à la moitié de crème. Ajouter le jambon et recommencer l'opération jusqu'à la fin des ingrédients.

Tasser la préparation avec une fourchette pour que la crème recouvre le tout. Ajouter du comté pour gratiner. Enfourner à 190° pendant quelques 20 minutes.

Source : cancoillette.net