



GRATIN DE PAIN DE SUCRE



20 min



30 min



4 pers.

INGREDIENTS

- 1 salade pain de sucre
- 2 oignons
- 150g de tomme de vache
- 3 tranches de jambon cuit
- 150g de crème liquide
- 150g de farine
- 20g de moutarde
- Huile de colza
- Sel, poivre

- Couper finement les oignons et les faire revenir dans un peu d'huile de colza. Enlever les feuilles extérieures du pain de sucre pour éviter que le plat soit amer.
- Couper la salade en lanières et les ajouter aux oignons revenus. Laisser cuire doucement jusqu'à évaporation complète de l'eau.
- Mélanger la farine, la moutarde, la crème et le sel. Couper le jambon en lanières.
- Dans un plat à gratin, mettre la moitié de la préparation salade + oignons. Saupoudrer de tomme râpée. Recouvrir de la moitié de la crème assaisonnée. Ajouter une couche de la moitié des lanières de jambon.
- Recommencer à alterner les couches avec les ingrédients restants.
- Bien tasser la préparation avec une fourchette pour que la crème recouvre le tout.
- Mettre à four chauffé préalablement à 190° pendant 30 min.



Pinot gris

ENCORE + DE RECETTES SUR
WWW.HOPLA-FERME.FR

Recette proposée par
le chef Gérard Dehaye
www.gerard-dehaye.com