

Pain de pommes de terre au jambon

Pour 6 personnes.

1 kg de pommes de terre, 3 c à soupe de farine, 50 g de beurre, 3 c à soupe de lait, 2 jaunes d'œufs, 30 g de gruyère râpé, sel, poivre, noix de muscade, 4 tranches de jambon cuit ou cru.

Peler les pommes de terre et les faire cuire à la vapeur. Les laisser tiédir et les passer au moulin à légumes avec la farine. Incorporer le beurre, le lait, les jaunes d'œufs et le gruyère râpé, qui doit être assez sec. Assaisonner.

Mettre cette pâte en boule et la laisser reposer au frais pendant ½ heure. Fariner abondamment une serviette et y étaler la pâte en rectangle de 25 cm de longueur environ. Placer les tranches de jambon au dessus. Rouler le pain sur lui-même en soulevant la serviette par un bout. Façonner les extrémités du pain, le placer sur une plaque beurrée et farinée, et le laisser cuire de 40 à 45 mn à four modéré.

Servir chaud avec une sauce tomate ou froid avec des pickles, une mayonnaise et une salade.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.