

Gratin croquant au jambon

Pour 4 personnes.

Purée de pommes de terre :

1 kg 500 de pommes de terre, 50 g de beurre, un peu de lai, 1 œuf, sel, poivre, noix muscade.

Sauce Béchamel :

¼ l de lait, 50 g de beurre, 50 g de farine, sel, poivre.

Gratin :

50 g de gruyère râpé, 150 g de jambon cru fumé ou non selon le goût, chapelure, 50 g de beurre.

Préparer une purée de pommes de terre très légère avec les ingrédients indiqués.

Préparer la sauce Béchamel.

Ajouter à la sauce Béchamel, qui doit être lien lisse et bien liée, le fromage râpé (réserver un peu de fromage) et le jambon coupé en petits dés.

Mélanger cette préparation à la purée et verser le tout dans un plat à gratin. Saupoudre avec un peu de fromage râpé et avec de la chapelure. Disposer quelques noix de beurre et faire gratiner au four chaud.

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.