



6 personnes



20 minutes



45 minutes

Gratin dauphinois au jambon cru

- 1kg de pommes de terre
- 30cl de crème fraîche liquide
- 30cl de lait demi-écrémé
- 6 tranches de jambon cru
- 1 oeuf
- 75g de gruyère râpé
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- noix de muscade

1- Préchauffez le four à 210°C (th.7). Pelez et coupez en rondelles les pommes de terre. Découpez les tranches de jambon cru en lamelles.

2- Frottez à l'ail un plat à gratin. Disposez une couche de rondelles de pommes de terre. Couvrez-les de lamelles de jambon cru. Continuez en finissant par une couche de pommes de terre.

3- Dans un saladier, mélangez la crème, le lait, l'oeuf, le sel, le poivre, la muscade. Battez le tout. Versez ce mélange sur les pommes de terre et le jambon.

4- Parsemez de gruyère râpé. Faites cuire 45min à 210°C (th.7).