

Gratin de pain de sucre au jambon

Type de plat **PLAT**

Pour : 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Source : cancoillote.net

Temps de cuisson : 20 min

Les instructions de 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 évaporation totale de l'eau.
- ✓ Mélanger la farine, la moutarde, la crème et les 4 épices.
- ✓ Détailler le jambon en lanières ou en dés.
- ✓ Dans un plat à gratin, mettre la moitié de la préparation salade-oignons.
- ✓ Ajouter du comté râpé et recouvrir avec la moitié de la crème.
- ✓ Ajouter le jambon et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- ✓ Tasser la préparation avec une fourchette pour que la crème recouvre le tout.
- ✓ Parsemer de comté râpé pour gratiner.
- ✓ Enfourner à 190° pendant 20 minutes..

Les remarques et commentaires :

[Cliquez ici pour entrer du texte.](#)

Il me faut :

- 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

La mise en œuvre :



Facile

Le coût de la recette :



Moyen

