

Gratin campagnard



Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de pommes de terre
1 courgette
200 g de champignons de Paris
2 tranches épaisses de jambon blanc fumé
1/2 oignon
10 cl de lait
25 cl de crème fraîche
2 jaunes d'œufs
80 g de cantal râpé
40 g de beurre
1 c à s de persil ciselé
1 c à s d'huile
Sel et poivre du moulin

Laver les pommes de terre et les cuire avec leur peau 20 mn dans de l'eau bouillante salée.

Couper le jambon en lanières. Laver la courgette et la tailler en rondelles avec la peau. Nettoyer les champignons et les émincer. Hacher l'oignon.

Dans une grande poêle faire chauffer 20 g de beurre et l'huile et y faire sauter sans coloration le jambon, l'oignon et les champignons 5 mn. Ajouter la courgette, assaisonner et cuire encore 5 mn en remuant.

Égoutter les pommes de terre, les laisser tiédir et les peler puis les couper en rondelles.

Dans un saladier fouetter la crème, le lait, le cantal et les jaunes d'œufs. Assaisonner.

Préchauffer le four à 210°, beurrer un plat à gratin et y mettre en mélangeant les pommes de terre, le persil et le contenu de la poêle. Verser la crème aux œufs dessus et mettre à gratiner 15 mn en surveillant. Servir aussitôt dans le plat.

Vin conseillé : un Saint-Pourçain

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>