

Temps de cuisson : 1h15

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 portions



Gratin patates-jambon

Ingrédients :

- 1 kilo de pommes de terre pelées (j'aime bien les Yukon Gold pour faire du gratin)
- 3 grosses carottes pelées
- 1 moyen oignon émincé
- ¼ tasse de beurre
- ¼ tasse de farine
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre
- 2 ½ tasses de bouillon de poulet ou de légumes
- ½ c. à thé de thym séché
- 3 à 4 tasses de jambon cuit défait en morceaux
- 2 tasses de fromage râpé

Marche à suivre :

1. Trancher les pommes de terre et les carottes à la mandoline. Dans un grand chaudron, amener une bonne quantité d'eau salée à ébullition. Ajouter les pommes de terre et les carottes et faire bouillir 7-8 minutes. Égoutter et rincer rapidement à l'eau froide (pas trop; seulement pour être capable de manipuler les patates).
2. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen vif et y ajouter les oignons. Cuire, en brassant, jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter la farine et brasser vigoureusement pendant une minute. Ajouter le bouillon et bien brasser. Saler et poivrer. Ajouter le thym. Laisser mijoter pendant quelques minutes jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.
3. Dans un plat de pyrex, verser un peu de sauce dans le fond. Ajouter un étage de patates. Parsemer de



- carotte et de jambon. Ajouter un peu de sauce, remettre des pommes de terre, des carottes et du jambon. Répéter ainsi jusqu'à ce qu'il ne reste plus de patates. Finir avec la sauce et mettre le fromage.
4. Passer au four à 350F pour réchauffer les patates (environ 10 minutes). Finir la cuisson sous le grill (pour faire gratiner le fromage).

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/09/gratin-rapido-presto.html>