



Gratin facile au jambon

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

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

Préparation

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.
3. 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 en brassant de temps à autre jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. On la veut épaisse comme une béchamel.

4. 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.
5. Passer au four à 350F environ 30 minutes. Finir la cuisson sous le grill (pour faire gratiner le fromage).