



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



RECETTES
TESTÉES
COUP
POUCE

Gratin de pommes de terre au jambon **COUP POUCE**

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse de beurre
- 1 oignon haché
- 1/4 tasse de farine
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre noir
- 2 1/2 tasses de lait
- 1 cuillère à thé de thym frais haché ou 1/2 c. à thé de thym séché
- 1 lb de pommes de terre (de type Yukon Gold) pelées
- 1 lb de pommes de terre rouges brossées
- 2 gros panais pelés
- 3 tasses de jambon cuit coupé en dés
- 1 tasse de gruyère râpé
- 1 tasse d'emmental râpé
- 2 cuillères à table de persil frais, haché

Préparation 30 minutes
Cuisson 3 heures & 45 minutes
Portion(s) 4 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	5 g
Sodium	1125 mg
Protéines	39 g
Calories	615
Total gras	27 g
Cholestérol	120 mg
Gras saturés	15 g
Total glucides	55 g

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon et cuire, en brassant de temps à autre, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait ramolli. Ajouter la farine, le sel et le poivre et cuire, en brassant, pendant 1 minute. À l'aide d'un fouet, incorporer le lait petit à petit. Porter à ébullition. Réduire à feu moyen-doux et cuire, en brassant de temps à autre, de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Retirer du feu et ajouter le thym. Réserver.

2. À l'aide d'une mandoline, couper les pommes de terre et les panais en tranches de 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. Dans la mijoteuse, étendre la moitié des tranches de pommes de terre et du panais en les faisant se chevaucher légèrement. Parsemer des dés de jambon, de 1/2 t (125 ml) du fromage et du persil. Verser uniformément la moitié de la sauce réservée par-dessus. Couvrir du reste des pommes de terre et du panais. Ajouter le reste de la sauce et parsemer du reste du fromage.

3. Couvrir et cuire à la mijoteuse à faible intensité pendant environ 3 heures 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que le gratin soit doré. Variante

Gratin de pommes de terre au jambon cuit au four

Procéder de la même manière aux étapes 1 et 2 en assemblant le gratin dans un plat allant au four de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm), beurré. Couvrir le plat de papier d'aluminium beurré et cuire au four préchauffé à 325°F (160°C) pendant 1 heure. Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que le gratin soit doré.