

Jambon-purée



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

Pour 2 personnes :

- 4 à 5 tranches de jambon blanc
- 5 pommes de terre à purée de taille moyenne
- 1 œuf
- 100 g de gruyère râpé
- 10 cl de crème fraîche liquide
- sel
- poivre du moulin

1. Eplucher les pommes de terre. Les laver puis les couper en gros morceaux. Les placer dans une grande casserole d'eau salée et laisser bouillir pendant 25 minutes. Egoutter, passer au presse-purée.

2. Incorporer à la purée la crème fraîche liquide, l'œuf entier et le gruyère râpé. Poivrer et bien mélanger.

3. Mixer le jambon blanc et le disposer dans le fond des plats à gratin. Recouvrir de la purée et cuire 20 minutes au four à 200°C. Servir chaud.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>