

## Gratin de pommes de terre, oignons et jambon



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 2 h

*Pour un repas du soir, ce gratin est parfait et permet d'utiliser les fonds de placard.*

Recette proposée par : Blog [prune32](#)

### Ingrédients

- 8 tranches de jambon
- 1 kg de pommes de terre
- 1 cube or - ou du viandox
- 1 brique de crème - fraîche épaisse
- 100 g d'emmental - râpé
- 20 cl de lait
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 kg d'oignons
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Epluchez les oignons, coupez-les en rondelles et faites-les revenir avec un peu de viandox ou un cube or. Dès que le jus a disparu, ajoutez un peu d'eau, réitérez 3 fois pour bien faire fondre les oignons et leur donner du goût.
- 2 Préchauffez le four à 200 °C, thermostat 7.
- 3 Epluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Dans un grand saladier, mélangez-les avec 75 g de fromage râpé et la crème fraîche, salez et poivrez.
- 4 Badigeonnez d'huile un plat allant au four, formez une nappe de pommes de terre puis recouvrez de lait. Déposez dessus des tranches de jambon puis les oignons et encore une couche de tranches de jambon. Terminez par le restant de pommes de terre et parsemez de fromage râpé.
- 5 Recouvrez le plat de papier aluminium et enfournez 2 heures.
- 6 Une dizaine de minutes avant la fin de cuisson, découvrez le plat et laissez dorer le fromage.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

