

Gratin des Flandres à la mimolette vieille



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Si comme moi, vous aimez les endives cuites, vous aimerez ce gratin !

Ingrédients

- 6 pommes de terre
- 8 endives
- 40 cl de crème fluide
- 120 g de mimolette vieille
- 3 tranches de jambon - cru
- huile - ou beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez et émincez les pommes de terre et faites-les cuire une vingtaine de minutes à la vapeur.
- 2 Nettoyez les endives, fendez-les en deux, saisissez-les 5 minutes dans un peu de matière grasse, salez, poivrez, laissez cuire une quinzaine de minutes.
- 3 Coupez le jambon cru en lanières.
- 4 Mélangez 2/3 de la mimolette râpée avec la crème fraîche.
- 5 Beurrez un plat à four, rangez dans ce plat les quartiers de pommes de terre, les endives, les morceaux de jambon, ajoutez la crème mélangée avec la mimolette.
- 6 Répartissez sur cette préparation la mimolette restante et un peu de beurre.
- 7 Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C (th.6) une trentaine de minutes.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon **blog**,je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

