

Jambon grillé et son gratin de pommes de terre



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 80 mn

Entrez dans notre cuisine...vous y trouverez des saveurs et des arômes qui vous rappelleront les bons plats du terroir, les recettes de nos grands-mères !

Ingrédients

- 150 g de jambon cuit
- 150 g de jambon fumé
- 1 kg de pommes de terre
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 40 cl d'edelzwicker
- 40 cl de lait
- 200 g de crème épaisse
- 100 g de concentré de tomates
- sel
- poivre
- 20 g de beurre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez les gousses d'ail. Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles fines. Rincez-les et séchez-les. Beurrez un plat à gratin. Disposez-y l'ail haché.
- 2 Mettez une couche de pommes de terre, une couche de crème. Renouvelez l'opération. Salez et poivrez. Arrosez avec le lait.
- 3 Mettez votre gratin de pommes de terre dans le four à 200° pendant 1 heure.
- 4 Pendant ce temps préparez votre sauce. Pelez, lavez et hachez les oignons. Mettez-les dans une casserole avec le vin blanc. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié.
- 5 Ajoutez le concentré de tomates. Laissez mijoter à feu doux pendant 2 minutes.
- 6 Finissez par le jambon. Faites revenir les tranches de jambon à la poêle dans un petit morceau de beurre. Le jambon va prendre une légère couleur doré....
- 7 Disposez les tranches de jambon dans les assiettes et nappez-les de sauce. Posez un peu de gratin à côté! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

