

## Mille-feuilles de pommes de terre, jambon et fromage



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 30 mn

À déguster avec une salade verte.

### Ingrédients

- 1,5 kg de pommes de terre
- 400 g de fromage à raclette
- 3 tranches de jambon
- 2 oeufs
- 10 cl de crème - liquide
- 10 cl de lait
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Épluchez les pommes de terre et passez-les sous l'eau, puis coupez-les en lamelles pas trop fines.
- 3 Mettez-les à précuire dans l'eau bouillante salée pendant environ 10 minutes pour qu'elles soient déjà bien molles. Égouttez-les et réservez.
- 4 Dans un moule à charlotte beurré, déposez une couche de pommes de terre au fond (mettez les plus belles tranches de façon harmonieuse si vous voulez quelque chose de beau au démoulage).
- 5 Pour chaque étage de pommes de terre, mettez-en suffisamment pour avoir de beaux étages (environ 2 centimètres).
- 6 Ensuite, déposez quelques tranches de fromage et une tranche de jambon, ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients en faisant attention de finir par une couche de pommes de terre. Poivrez un peu entre chaque couche de pommes de terre.
- 7 Dans un bol, mélangez les oeufs battus avec le lait et la crème liquide, salez et poivrez.
- 8 Versez le mélange dans le moule, puis enfournez pour environ 20 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

