

Gratin de jambon

- 2 1/2 tasses de jambon en dés
- 6 pommes de terre pelées et tranchées minces
- 2 tasses de crème 15% à cuisson
- 2 échalotes émincées
- 1 gousse ail hachée
- Sel au goût
- 1/2 c.à thé de poivre
- 1/4 c.à thé de muscade moulue
- 1/2 tasse de fromage gruyère râpé
- Beurre

Préchauffer le four à 400 F. Beurrer un plat à gratin carré de 10 pouces.

Dans une grande casserole, porter à ébullition tous les ingrédients sauf le jambon et le fromage, en brassant régulièrement. Cuire 10 minutes et retirer du feu.

Déposer le tiers du mélange dans le fond du plat et recouvrir avec la moitié du jambon.

Répéter cette étape et terminer avec le reste du mélange de patates.

Saupoudrer le fromage sur le dessus et cuire au four au moins 30 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit gratiné. On peut allonger le temps de cuisson si on trouve que les patates sont trop dures.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: Jojo - [Recettes du Québec](#))