

## GRATIN DE LEGUMES AUX 3 JAMBONS

*Recette facile et réconfortante*

4 à 6 personnes  
préparation 20 à 30 min  
cuisson 30 min

Prix : ★★☆☆

Temps : ★☆☆☆

Difficulté : ★☆☆☆



### Ingrédients :

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| - 200 g de jambonneau cuit                                | - ½ litre de lait           |
| - 200 g de jambon blanc (une tranche épaisse ou un talon) | - 50 g de farine            |
| - 200 g de jambon sec (une tranche épaisse ou un talon)   | - 50 g de beurre            |
| - 400 g de carottes                                       | - 200 g de crème            |
| - 1 botte de blettes                                      | - sel, poivre               |
| - 500 g de pommes de terre à chair ferme                  | - muscade                   |
| - 1 gousse d'ail  | - 200 g de bon fromage râpé |

### ❶ Préparer les légumes :

- éplucher et couper en grosses rondelles les carottes et les pommes de terre
- laver et couper en petits tronçons (1 cm max) les blettes avec le vert des feuilles
- éplucher l'ail et le couper en tout petit (ou bien passer au presse-ail)

### ❷ Cuire les légumes :

- dans une grande casserole, monter à ébullition au moins 2 L d'eau (salée)
- mettre les blettes, les carottes et les pommes de terre
- au bout d'environ 20 minutes de cuisson, lorsque les pommes de terres sont assez fondantes (vérifier avec un couteau), égoutter les légumes et les disposer dans un plat à gratin

### ❸ Pendant que les légumes cuisent, préparer les jambons :

- couper tous les jambons en petits morceaux

### ❹ Préparer la sauce béchamel :

- faire fondre le beurre, y ajouter la farine et cuire légèrement (2 minutes)
- ajouter le lait, bien mélanger et cuire jusqu'aux premières bulles
- couper le feu, assaisonner puis ajouter la crème et l'ail – bien mélanger

❺ Ajouter les jambons aux légumes et mélanger un peu.

❻ Couvrir de béchamel puis de fromage râpé

❼ Enfourner à 180°C environ 30 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.

### ASTUCES

1. Vous pouvez mettre votre four à préchauffer vers la fin de cuisson des légumes ou alors enfourner à four froid et ajouter 10 minutes de cuisson
2. Vous pouvez préparer des petits cubes de jambon à l'avance et les conserver au congélateur pour le jour où vous en aurez besoin (gratin, quiche, pizza,...)

Bon appétit !