



www.lesjardins-potagersdeshardines.bio



Les Jardins-Potagers des Hardines

Gratin de topinambours et pommes de terre au jambon cru

Ingrédients pour 4 personnes

600 g	topinambour
400 g	pomme de terre ferme
50 g	jambon cru
20 g	gruyère râpé
15 cl	crème liquide
10 cl	lait
2	œufs
1 noisette	beurre
1 pointe	paprika
	sel et poivre

Préparation 30 mn, cuisson 20 mn

Préchauffer le four à 180°C

Placer les pommes de terre et les topinambours dans une grande casserole d'eau salée

Porter à ébullition pendant 10 minutes de cuisson

Peler les pommes de terre et les topinambours et couper les en rondelles

Beurrer et fariner un plat à gratin

Couper le jambon cru en morceaux et réserver

Battre les œufs

Ajouter la crème liquide et le lait

Saler et poivrer

Remplir le plat de rondelles en alternant pommes de terre et topinambours et tasser légèrement

Insérer les morceaux de jambon entre les rondelles

Parsemer de gruyère râpé et verser la crème

Enfourner pour 20 minutes