

Gratin de pommes de terre aux légumes et au jambon cru

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 plat à gratin d'env. 28×20 cm

beurre pour le plat

600 g de pommes de terre (Agria p. ex.), épluchées et coupées en fines rondelles

200 g de courgettes coupées en rondelles de 5 mm d'épaisseur

3 tomates fermes et charnues coupées en tranches d'1 cm d'épaisseur, éventuellement divisées en deux

env. 12 feuilles de sauge

100 g de jambon cru coupé en lamelles

Liaison:

2 dl de yogourt

1 dl de lait

1 cc de raisins secs

100 g de sbrinz AOP râpé

1 cc de sel

poivre du moulin

sauge pour garnir



Préparation

1. Disposer les pommes de terre, les courgettes et les tomates en tuiles dans le plat préalablement beurré. Garnir de feuilles de sauge et de jambon cru.
2. Liaison: mélanger tous les ingrédients et assaisonner. Verser sur le gratin.
3. Cuire env. 50 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180° C puis gratiner env. 5 min à 210° C. Servir dans des assiettes chaudes, garnir.

Accompagner d'une salade de saison.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 385 kcal; protéines: 22 g; lipides: 17 g; glucides: 34 g.