

Brunoise en gratin

Préparation: env. 40 min

Pour 5 enfants et 1 adulte
Entre parenthèses: pour 10 enfants et
2 adultes

1-2 plats à gratin d'une contenance
d'env. 2 l chacun

750 g (1,5 kg) de légumes de saison
parés, coupés en dés, p. ex. courge,
fenouil, poireau et poivron
600 g (1,2 kg) de pommes de terre à
chair ferme pelées, coupées en dés
200 g (400 g) de jambon coupé en dés
env. 2,5 dl (5 dl) de crème
sel et poivre
1-2 cc (2-3 cc) de mélange d'herbes
aromatiques italiennes



Astuce

Variante sans viande de porc:
Remplacer le jambon par du jambon
de dinde ou du poulet émincé.

Variante végétarienne: Remplacer le
jambon par des dés de fromage.



Préparation

1. Mélanger les légumes, les pommes de terre et le jambon, disposer dans le ou les plats à gratin.
2. Mélanger la crème, le sel, le poivre et les herbes aromatiques et verser par-dessus.
3. Cuire 40-45 min au milieu du four préchauffé à 200° C.