

## Gratin de pommes de terre au jambon cru

### Ingrédients :

4 part (4,5 pts/part)

- \* 6 tranche Jambon Cru allégé
- \* 340 g de Pommes de terre cuit
- \* 40 g Saint Albray
- \* 1 CS Moutarde à l'ancienne
- \* 200 ml de Bridelight 3%
- \* 2 oeufs
- \* Herbes de Provence
- \* Sel et poivre



### Préparation :

Préchauffez votre four 200°C (th.6-7) et posez vos empreintes (pour moi les grands ronds) sur la plaque perforée.

Chemisez quatre empreintes avec une tranche de jambon cru, en laissant déborder les côtés. Coupez les pommes de terre en rondelles et posez-les au fond de vos moules. Posez un morceau de Saint Albray dans chaque empreinte et assaisonnez avec des herbes de provence.

Dans un cul de poule, mélangez les œufs, la moutarde et la crème liquide. Assaisonnez avec sel et poivre. Versez la préparation sur les pommes de terre.

Pliez les côtés vers le milieu et ajoutez une demi tranche par-dessus.

Faites cuire à 200°C (th. 6-7) pendant 20 à 25 minutes. Attendez quelques minutes avant de démouler dans les assiettes.

Servez le gratin avec une salade.