

Gratin de Pâtisson au jambon et au chèvre



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâtisson
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de dés de jambon cuit
- 1/2 bûche de chèvre
- 1 verre de vin blanc
- 50 gr de gruyère râpé
- sel, poivre
- 1 pincée de muscade

Préparation :

1. Lavez, coupez, épépinez et tranchez le pâtisson en fines tranches
2. Faites chauffer l'huile, ajoutez le pâtisson, le sel, le poivre, la muscade et faites dorer 5 minutes
3. Ajouter le vin et faites réduire à sec
4. Dans un plat à four, disposez une fine couche de pâtisson, de dés de jambon et de fromage de chèvre
5. Renouvelez l'opération en finissant par une couche de pâtisson et parsemez de gruyère râpé
6. Enfournez 25 minute à 200°C