

Petits gratins croustillants de jambon et purée et petits légumes

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 3 carottes
- ✓ 5 à 6 pommes de terre moyennes
- ✓ 4 tranches de jambon
- ✓ 100 g de petits pois
- ✓ 1 oignon
- ✓ 3 biscottes
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile

Préparation : *Recettes de Caline*

Pelez et coupez les pommes de terre en cube et faites-les cuire comme pour une purée, une fois les pommes de terre cuites, écrasez-les et ajoutez-y un petit morceau de beurre

Pelez et râpez les carottes.

Dans une poêle, faites revenir les carottes et les petits pois pendant 8 min avec l'huile.

Salez et poivrez et ajoutez l'oignon

Déposez les légumes au fond des ramequins.

Coupez le jambon grossièrement et ajoutez-le à la purée.

Déposez la purée au jambon sur le ramequin.

Mixez les biscottes, ajoutez le beurre.

Mélangez du bout des doigts pour faire un crumble et déposez sur la purée.

Passez les ramequins 6 à 7 minutes sous le grill de votre four.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!