

Gratin de patates à la sauge



Pour trois personnes

- 6 pommes de terre de taille moyennes, à texture assez fondante
- 8 feuilles de sauge séchée
- 100 g de lardons fumés (moi j'ai utilisé un fond de talon de jambon cru)
- Poivre noir
- 20 cl de crème liquide
- 2 oeufs
- 150 g de comté râpé (ou Beaufort, ou Emmental ou autre fromage à pâte dure)

Eplucher les pommes de terre et les faire cuire à l'eau, en les laissant un peu fermes.

Dans une casserole, verser la crème et porter à ébullition. Ajouter la sauge, le jambon coupé en morceaux, le poivre noir, couvrir et laisser infuser hors du feu, au moins une vingtaine de minutes.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les égoutter et attendre un peu qu'elles refroidissent, puis les couper en tranches épaisses.

Filter la crème et jeter les feuilles de sauge. Récupérer le jambon et le découper en petits morceaux.

Beurrer légèrement un plat à gratin et disposer les pommes de terre à l'intérieur. Parsemer ensuite de morceaux de jambon, d'un peu de fromage râpé, puis une nouvelles couche de pommes de terre jusqu'à épuisement des ingrédients. Dans un bol, verser la crème infusée, ajouter les œufs et mélanger au fouet ou à la fourchette. Ajouter un peu de poivre et de sel et verser dans le plat. Répartir le reste de fromage râpé dessus et enfourner (four préchauffé à 190°C) pour une vingtaine de minutes.

Le gratin doit être bien doré et normalement, les pommes de terre doivent avoir absorbé tout le liquide.

Servir bien chaud accompagné d'une salade si on veut se donner bonne conscience.