

Gratin de pommes de terre landais-au Gruyère



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
60 minutes

Ingrédients

125 g [Comté](#) râpé
ou brebis pyrénéen
1 kg pommes de terre
250 g jambon assez gras
50 g beurre ou saindoux
sel, poivre
cayenne

Préparation

Lavez, épluchez et prélevez le gras en jambon. Emincez les pommes de terre en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Détaillez le jambon en petits dés minces. Beurrez ou graissez abondamment un plat à four. Foncez d'abord avec les pommes de terre, puis alternez les couches de jambon et de fromage en graissant chaque couche de gras de jambon. Finissez avec des pommes de terre et poudrez de fromage. Enfourez pendant une heure à 200°.