

## La surprise du four

Préparation et cuisson: env. 25 min. Gratinage: env. 15 min  
pour un large plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

- |   |   |
|---|---|
| 1 kg de pommes de terre cuites à l'eau salée, égouttées | les passer chaudes au passe-vite  |
| 2 dl de lait  |   |
| 25 g de beurre/margarine, ramollis                      |   |
| un peu de poivre et de muscade                          | ajouter le tout, mélanger   |
| 100 g de dés de jambon                                  |   |
| 100 g de tilsit salé, en dés                            | incorporer, verser dans le plat graissé, à l'aide d'une c. à soupe, ménager 8 cavités |
| 4 œufs frais  | casser un à un, verser dans 4 cavités   |
| un peu de sel, poivre du moulin                         | assaisonner les œufs  |
| 100 g de lardons  | répartir dans les cavités restantes   |
| 2 c. à soupe de tilsit salé, râpé                       | éparpiller  |

**Gratinage:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

- |  |            |
|--|------------|
| 1 c. à soupe de persil, finement haché | éparpiller |
|--|------------|

**Par personne:** lipides 30 g, protéines 29 g, hydrates de carbone 48 g, 2422 kJ (579 kcal)

