

## PARMENTIER À LA BERNOISE

CLASSIQUE

Mise en place et préparation: env. 20 minutes. Cuisson au four: env. 50 min  
Pour un grand plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

500 g de **pommes de terre**  
à chair farineuse

150 g de **emmental**

100 g de **jambon en petits dés**

passer à la râpe à röstis dans le plat graissé

ajouter, bien mélanger

### Liaison

2 dl de **crème entière**

1 dl de **lait**

2 **œufs**

½ c. à café de **sel**

un peu de **poivre et de muscade**

50 g de **sbrinz râpé**

mélanger le tout, verser sur le gratin

parsemer

**Cuisson:** env. 50 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C.

**Par personne:** lipides 39g, protéines 27g, glucides 25g, 2357 kJ (564 kcal)

