



GRATIN CROUSTILLANT DE TOMATES AU JAMBON ET PONT AUX MOINES



Ingrédients pour 4 personnes

6 Tomates
6 tranches de jambon
6 tranches de pain rassis
20cl de crème liquide
50cl de béchamel
400gr de Pont aux Moines
Sel, Poivre

SAISON :	Printemps / Été
REPAS :	Plat
PRÉPARATION :	30 min
CUISSON :	30 min

DIFFICULTÉ :



RECETTE

- 1- Faire cuire les tomates à feu doux jusqu'à ce qu'elles rendent leur eau.
- 2- Égouttez-les et coupez-les en rondelles.
- 3- Coupez en morceau le pain rassis et le jambon.
- 4- Mélangez la crème avec la sauce béchamel, du sel et du poivre.
- 5- Préchauffez le four à 200°C.
- 6- Dans un plat allant au four, étalez un peu de sauce béchamel, ajoutez du jambon, des tomates et du pain rassis.
- 7- Recommencez dans le même ordre jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 8- Recouvrez de fines tranches de **PONT AUX MOINES**.
- 9- Enfournez pendant 30 minutes.



Partagez vos photos de cette recette sur notre page facebook !