

# GRATIN DE TAGLIATELLES AU JAMBON

Avril 2007 (Actualisé en février 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 350 g de tagliatelles fraîches
- ★ 4 œufs
- ★ 50 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 200 g de jambon blanc en tranches
- ★ 1 citron jaune
- ★ 1 oignon paille
- ★ 80 g de beurre (30 + 30 +20)
- ★ 1 cuillère à soupe de chapelure blonde
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Égouttoir, Sauteuse, Jatte, Bol, Plat à gratin, Fouet

Préparation : 10 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 60 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 8,50 € (soit 1,42 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four sur thermostat 6 (180°C) durant 10 mn. Faire cuire les tagliatelles dans une casserole, dans une grande quantité d'eau bouillante salée, en respectant la durée de cuisson plus 1 minute, les égoutter. Peler l'oignon et l'émincer. Faire fondre 30 g de beurre dans une sauteuse et faire suer l'oignon en remuant jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter les pâtes, 30 g de beurre et cuire 5 minutes à feu moyen en mélangeant.

Extraire le jus du citron dans un bol en éliminant les pépins. Couper le jambon en rectangles de 1 par 2 cm. Dans une jatte, verser la crème, arroser avec le jus de citron, battre au fouet. Casser les œufs un par un dans un bol et les ajouter à la préparation à la crème sans cesser de mélanger. Saler, poivrer, incorporer le jambon et verser dans la sauteuse, bien homogénéiser. Beurrer le moule avec le reste de la matière grasse, saupoudrer de chapelure, verser le mélange aux tagliatelles et enfourner pour 40 minutes. Démouler sur un plat ou découper directement dans le moule et servir chaud avec une salade verte.

À la sortie du four, on peut parsemer le gratin avec 100 g de parmesan ou d'emmental râpé.