

Gratin de Jambon et Courgettes en Roulades

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2
- JAMBON CUIT	4-6 tranches
- COMTÉ	70g
- BEURRE	25g
- FARINE	25g
- LAIT	250 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- AIL EN POUDRE	
- PARMESAN RÂPÉ	50g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- A l'aide d'une mandoline, coupez les courgettes en fines tranches.
- Déposez-les dans un plat avec un fond d'eau et faites-les blanchir 5-7 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Egouttez et séchez les tranches de courgettes précuites.
- Taillez le jambon en lanières de la largeur des tranches de courgettes.
- Coupez le Comté en bâtons.
- Sur chacune des tranches de courgettes, déposez une lanière de jambon et un bâton de Comté. Roulez et déposez dans un plat à gratin. Salez, poivrez et saupoudrez d'ail en poudre.
- Confectionnez une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Répartissez cette béchamel sur les roulades.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Râpez le parmesan et déposez-le sur le tout.
- Enfournez pour 30 minutes en terminant sur la position grill afin d'obtenir une belle croûte dorée.

Remarque:

Accompagnez de pain.