

# Gratin d'avoines de Savoie

## Jambon, herbes, comté et Sauce Mornay



Le service (après le passage des morfals !)

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : Grill 15 min



1 verre d'avoines



1 bol de comté râpé



1 à 2 mm d'épaisseur  
2 jambons en dés



1 càs de farine



1 càs d'huile d'olive



½ L de lait



1 jaune d'oeuf



1 càc d'herbes

## Préparation

1. Râper 1 bol de comté. Réserver.
2. Faire bouillir 1L d'eau légèrement salée. Verser 1 verre d'avoines, cuire 10 min.
3. Egoutter en gardant un fond d'eau (Méthode Italienne) Ne pas laisser égoutter « à sec » !
4. Couper 2 tranches de jambon en carrés de taille moyenne (suivant inspiration !) Réserver.
5. Béchamel : Mélanger 1 càs de farine et 1 càs d'huile d'olive. Le mélange doit être parfait.
6. Sur feu doux, rajouter le lait lentement en remuant constamment, jusqu'à épaississement.
7. (Il faut que la farine prenne avec le lait et l'huile – Ne pas trop cuire, sinon difficile à étaler)
8. Sauce Mornay : Rajouter 1 jaune d'oeuf et 2 càs de fromage râpé en remuant tout le temps.
9. Dans un plat huilé, verser les avoines, Option : Rajouter 1 càc d'herbes, remuer.
10. Rajouter les dés de jambon, remuer. Verser la sauce sur le tout.
11. Finir le dessus avec le restant de râpé. Enfourner pour 15 min au grill. Surveiller la dorure.

\* \* \* 03 mai 2023 \* \* \*