

## **Parmentier de jambon et poireau**

*Préparation : 30 min      cuisson : 45 min*

Pour 4/6 personnes :

200 g de jambon cuit  
3 poireaux  
700 g de pommes de terre (chair farineuse)  
1 oignon  
12,5 cl de lait  
120 g de beurre  
15 cl de crème liquide  
70 g de fromage râpé (emmental, comté)  
2 brins de persil plat, sel, poivre

1. Faites cuire les pommes de terre pelées 25 min environ à l'eau salée (démarrage à froid). Elles doivent être tendre. Retirez les racines et les parties abîmées des poireaux. Lavez-les et émincez-les.
2. Pelez et ciselez l'oignon, faites -le revenir dans 30 g de beurre avec les poireaux, 10 min environ. Emincez le jambon, ajoutez-le à la fondue de poireaux avec la crème. Salez, poivrez.
3. Préchauffez le four à 200°C. Pelez et réduisez les pommes de terre en purée. Incorporez le lait en filet et 70 g de beurre, Salez, poivrez.
4. Versez la préparation au jambon dans un plat à four. Couvrez-la de purée, parsemez le fromage râpé et le reste de beurre. Enfournez 20 min environ, le hachis doit être doré. Effeuillez et ciselez le persil, parsemez-le et servez.