Gratin d'orge

-

Pour 4 personnes
Préparation : 30-45 min
Cuisson : 20-30 min
Ingrédients

- 300 g d'orge
- 1 oignon
- 50 g de beurre
- 75 cl de bouillon
- 25 cl de crème
- 2 jaunes d’œuf
- 200 g jambon coupé en morceaux
- sel
- poivre

Préparation

Faire revenir l'oignon haché dans le beurre.
Mouiller avec le bouillon et porter à ébullition.
Verser l'orge en pluie dans le liquide bouillant.
Cuire 15 minutes jusqu'à évaporation presque totale du bouillon.
L'orge doit être cuit, mais encore ferme.
Ajouter le jambon.
Beurrer un plat à gratin.
Verser le mélange dans un plat à gratin.
Rectifier l'assaisonnement.
Battre la crème avec les jaunes d’œufs.
Napper la surface du plat avec ce mélange.
Cuire dans le four préchauffer à 180°C degrés.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »