

Gratin d'orge



Pour 4 personnes

Préparation : 30 à 45 min

Cuisson : 20 à 30 min

Ingrédients

- 300 g d'orge
- 1 oignon
- 50 g de beurre
- 75 cl de bouillon
- 25 cl de crème
- 2 jaunes d'œufs
- 200 g jambon coupé en morceaux
- sel et 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 min 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 préchauffé à 180° C .

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.