 **Gratin poireaux-jambon**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**  
Préparation : 20 mn - Cuisson : 35 mn

**- 4 tranches de** [**jambon**](http://recettes.de/jambon)  
**- 140 g de comté (40 g + 100 g)**   
**- 4 poireaux**  
**- 3 oignons**  
**- 15 cl de lait**  
**- 25 g de crème fraîche épaisse**  
**- 15 g de farine**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- sel**  
**- ½ càc de mélange 5 baies**

**1 plat à gratin  
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

Éplucher et émincer les oignons finement.  
Nettoyer et laver les poireaux, les émincer également.  
Hacher le jambon au couteau.  
Râper 40 g de fromage et couper le reste en tout petits dés.  
Faire suer les oignons et les poireaux dans l'huile chaude. Saler.  
Laisser cuire à couvert et à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 15 minutes).  
Ajouter la farine et remuer sur feu doux jusqu'à ce qu'elle soit bien intégrée.  
Délayer avec le lait.  
Ajouter la crème, le râpé et les 5 baies. Bien mélanger.  
Ôter du feu et incorporer le jambon.  
Huiler très légèrement le plat à gratin et y verser la préparation.  
Répartir sur le dessus les dés de comté.  
Enfourner pour 20 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.  
Déguster bien chaud.