**Jambon en gratin**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 tranches de jambon
- 750 g de pommes de terre
- 4 échalotes
- 1 boîte de pulpe de tomates en dés
- 50 ml de Noilly Prat
- 100 g de crème liquide
- 1 càs d'origan séché
- 50 g de comté râpé
- sel & poivre du moulin
- huile d'olive**

**1 plat à gratin**
**Préchauffage du four à 180°C** chaleur tournante

Peler les pommes de terre et les couper en tranches épaisses. Les mettre dans une casserole et les couvrir d'eau froide salée. Porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement pendant une dizaine de minutes pour que les pommes de terre soient à moitié cuites. Les égoutter et les laisser tiédir.
Éplucher les échalotes et les hacher finement. Les laisser suer dans un filet d'huile chaude. Verser le vin et le laisser évaporer à feu vif.
Ajouter les dés de tomates et saler. Remuer et saupoudrer avec l'origan.
Laisser cuire à feu vif pendant 5 bonnes minutes jusqu'à ce que la préparation s'assèche.
Incorporer la crème et laisser encore cuire pendant 5 bonnes minutes jusqu'à l'obtention d'une sauce nappante. Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Disposer les rondelles de pommes de terre dans le fond du plat.
Rouler les tranches de jambon et les disposer sur les pommes de terre. Napper avec la sauce.
Éparpiller le fromage et asperger de quelques gouttes d'huile.
Enfourner pendant 30 minutes.
Servir chaud.