

Gratin de Courgette, Comté et Jambon de Pays

Pour 6 personnes :

- **5 courgettes**
- **une vingtaine de tranches de jambon de pays**
- **400 g de comté**
- **1 gousse d'ail**
- **de l'huile d'olive**
- **sel et poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver les courgettes puis les tailler en lamelles dans le sens de la longueur.
3. Couper tout le comté en tranches de 5 millimètres d'épaisseur.
4. Dans un plat à gratin généreusement beurré, frotter le fond avec la gousse d'ail.
5. Ajuster la taille des tranches de courgettes, comté et jambon à la largeur du plat.
6. Commencer en plaçant à la verticale une lamelle de courgette, une tranche de jambon puis du comté.
7. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et terminer en salant et en poivrant puis par un filet d'huile d'olive sur l'ensemble du plat.
8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu'à ce que l'ensemble soit bien cuit et gratiné : c'est prêt ! ☐

☐ Je trouve que cette recette reflète bien la transition entre les recettes de l'été à base de courgettes et celles de l'automne à savoir les bons gratins qu'on aime tant ! ☐

On peut bien évidemment remplacer le comté par de l'emmental ou même de la mozzarella ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Pan Con Tomate

Pour 4 personnes :

- **une douzaine de tranches de pain tranchées finement**
- **2 ou 3 grosses tomates bien mûres**
- **1 gousse d'ail**
- **6 tranches de jambon de pays (type Bayonne ou Lacaune)**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**

- **sel, poivre**

1. Faire griller les tranches de pain à l'aide d'un grille-pain ou au four. Réserver.
2. Laver puis couper les tomates en morceaux et les mettre dans un hachoir ou un blender.
3. Ajouter ensuite la gousse d'ail pelée. Assaisonner le tout généreusement en sel et poivre.
4. Mixer le tout jusqu'à obtention d'une préparation bien fine.
5. Verser l'huile d'olive puis mixer à nouveau pendant 2 min jusqu'à monter légèrement la préparation comme en mayonnaise.
6. Au moment de déguster, étaler un peu de cette préparation sur une tranche de pain grillée puis y déposer la moitié d'une tranche de jambon : c'est prêt ! ☐

☐ Il est très important d'étaler la préparation à base de tomate juste au moment de déguster afin que le pain ne se ramollisse pas.

Une fois prête, vous pouvez disposer et conserver cette préparation au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Velouté de Potiron au Jambon des Monts de Lacagne

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de courge ou potiron (type musquée ou butternut)**
- **2 pommes de terre**
- **4/5 litres d'eau**
- **2 beaux oignons doux (type Mulhouse)**
- **300 g de talon de jambon des Monts de Lacagne (ou morceaux de jambon cru, serrano...)**
- **2 cuillères à soupe de graisse de canard (ou de porc)**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **poivre et sel**

1. Éplucher et laver la courge, les oignons avec les pommes de terre puis les couper en gros morceaux. Mettre le tout dans la cocotte minute.
2. Couper les talons ou morceaux de jambon en dés d'environ 1 cm sur 1 cm puis les ajouter aux légumes.
3. Mouiller le tout avec l'eau puis ajouter le cube de bouillon de volaille ainsi que la graisse de canard. Pas besoin d'assaisonner pour l'instant, nous verrons à la fin car le jambon fera le travail pour nous.

4. Mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte se met à siffler.
5. Découvrir et remettre sur le feu puis ajouter la crème fraîche puis laisser mijoter pendant 15 minutes.
6. Mixer le tout et assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Ce velouté, dont l'idée m'a été donnée par mon ami Jean-Luc DENONAIN, aura un succès fou auprès de vos convives. ☐

Lors de la dégustation, le goût de la courge vous montera en premier aux papilles suivi par de succulentes miettes de jambon qui exploseront en bouche !

Un vrai plat de saison avec de bons produits de ma si belle région du Tarn ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

