***\*\*\* GRATIN DE POMMES DE TERRE A LA NAPOLITAINE \*\*\****

*Niveau de difficulté : Facile*

*Temps de cuisson : 55 minutes*

*Temps de préparation : 25 minutes*

*Temps de repos : 0*

***Ingrédients pour 6/8 personnes :***

*1 Kg500 de Pommes de terre de type Bintje*

*3 Boules de Mozzarella*

*200 g de Talon de Jambon blanc*

*100 g de Parmesan râpé*

*2 Gros œufs*

*80 g de Beurre + un peu pour le plat*

*1 Grosse cuillère à soupe de Crème fraiche épaisse*

*1 Gousse d’Ail*

*½ Bouquet de Ciboulette*

*½ Cuillère à café de Thym effeuillé*

*1 Cuillère à café de Noix de Muscade moulue*

*1 Feuille de Laurier*

*3 Cuillères à soupe de Chapelure*

*Sel et poivre*

***Matériel :***

*1 Grande casserole*

*1 Grand plat à four*

*1 Moulin à légumes à main*

***Préparation :***

*Pelez et rincez les pommes de terre, faites-les cuire dans une grande casserole d’eau salée (voir conseil) avec la feuille de laurier pendant 25 à 30 minutes.*

*Assurez-vous qu’elles sont cuites en les piquants puis égouttez les.*

*Égouttez les boules de mozzarella et coupez-les en gros dés.*

*Coupez le jambon en très petits morceaux.*

*Ciselez la ciboulette.*

*Passez au moulin à légume les pommes de terre dans un saladier. (Voir conseil)*

*Ajoutez le jambon, la ciboulette, la moitié du parmesan, la moitié du beurre, les œufs, la crème fraiche et la moitié du thym.*

*Assaisonnez avec la muscade, salez et poivrez.*

*Vérifiez l’assaisonnement.*

*Préchauffez votre four à 180°.*

*Beurrez le plat à four et versez la moitié de la purée.*

*Répartissez les dés de mozzarella et couvrez du reste de purée.*

*Saupoudrez de chapelure, du reste de parmesan, de beurre et de thym.*

*Enfournez 30 à 35 minutes.*

*Servez chaud. (Voir conseil)*

***Conseil :***

*Afin d’optimiser la cuisson de vos pommes de terre, commencez par les choisir de taille égales ou recoupez-les idem de façon égale.*

*Démarrez la cuisson à l’eau froide, en commençant une cuisson à l’eau chaude elles ne cuiront pas de façon uniforme.*

*Elles cuiront dans un premier temps à l’extérieur et ensuite au centre. ENFIN !!!cela parait logique.*

*Bon là j’en fais un peu trop, il n’y a pas très longtemps que je le sais. MDR !!!!*

*N’utilisez surtout pas de robot électrique pour réduire vos légumes en purée, vous obtiendriez une purée élastique sans consistance.*

*Par contre je vous préviens que ce plat ne se réchauffe pas, ni au four, ni au micro-ondes. J’ai testé et je peux vous dire que vraiment…..laissez tomber !*

*Alors deux solutions : Ou vous réduisez les quantités ou bien vous forcez tout le monde à finir le plat, mais c’est tellement parfumé qu’il ne devrait pas y avoir de problèmes.*

***Coté forme :***

*Au supermarché vous trouverez* ***la mozzarella*** *emballée dans un sachet en plastique, baignée dans son petit lait ou de l'eau salée. Si vous conservez le sachet encore fermé, elle peut se conserver plusieurs semaines, mais vérifiez toujours la date de péremption.*

*Une fois le* ***sachet ouvert****, conservez-la dans une petite boite hermétique avec impérativement**le liquide contenu dans le sachet* ***pour pouvoir conserver le morceau restant****. Mais pour autant il ne faudra pas attendre plus de 48 heures pour la consommer.*

*La mozzarella comme tous les fromages est* ***riche en calcium*** *ce qui permet de* ***fortifier les os****.*

*C’est un fromage frais qui contient de l'****ALC*** *qui constitue* ***un excellent antioxydant****. Qui entre autres joue un rôle positif* ***contre le cholestérol****.*

*Et pour finir il faut savoir que la mozzarella fait partie des* ***fromages les moins caloriques****.*