

# Jambon roulé avec sauce moutarde douce et gratin de pommes de terre

**Pour 4 personnes**

**Préparation: 20 minutes**

**Temps de cuisson: 1 heure, 20 minutes**

## Ingrédients

1 jambon roulé Agri Natura d'env. 800 g

### Sauce moutarde douce:

20 g de beurre

2 cs de farine

2 dl de bouillon léger (légumes ou viande)

2 dl de lait

2-4 cc de miel

2-3 cs de moutarde douce, à l'ancienne ou non  
sel, poivre blanc

1 cc de vinaigre de fruits

### Gratin de pommes de terre (1 plat à four d'environ 2 l):

800 g de pommes de terre farineuses

3 dl de lait

3 dl de crème

1-2 gousses d'ail, pressées, à volonté  
sel, poivre, noix de muscade

50-100 g de gruyère râpé

## Préparation

### Jambon roulé:

Laisser mijoter le jambon roulé juste en dessous du point d'ébullition pendant environ 80 minutes. Le sortir de l'eau, retirer le filet et trancher.

### Sauce moutarde:

Faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger au fouet, verser le bouillon et le lait, porter à ébullition en remuant, ajouter le miel et la moutarde, assaisonner. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 10 à 15 minutes. Assaisonner avec du vinaigre.

### Gratin de pommes de terre:

Préchauffer le four à 180°C (chaleur de voûte et de sole). Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches de 2-3 mm et les disposer dans un plat à gratin. Mélanger le lait, la crème et l'ail et assaisonner. Verser le nappage sur les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient complètement couvertes. Cuire au milieu du four préchauffé pendant environ 40-50 minutes. Augmenter la température du four à 220°C. Répartir le fromage sur le plat et gratiner dans la moitié supérieure du four pendant environ 10 minutes.

