

Roulé de pommes de terre, jambon et fromage

C'est une recette Thermomix du site Cooking Julia ou j'ai rajouté une petite touche personnelle !

Marché :

- environ 600 gr de pommes de terre
- 2 œufs
- sel, poivre, muscade
- 1 oignon
- des tranches de jambon
- du fromage (au choix)
- 2 c à s de farine
- 1 aubergine grillée dans de l'huile d'olive
- des morceaux de tomates séchées

Préparation

Préchauffer le four à 180°.

Peler et laver les pommes de terre. Les couper en morceaux et les râper avec la grille la plus fine. Ensuite mixer avec 1 oignon pelé et coupé en 4, les œufs, du sel, du poivre et de la muscade. Versez dans un saladier et mélangez avec 2 c à s de farine. Avec une spatule, étaler uniformément ce mélange dans un moule carré recouvert de papier sulfurisé.

Enfourner 25 à 40 mn (tout dépend de votre four). Sortir la plaque du four et laisser refroidir 5/8 mn.

Lorsque la crêpe de pommes de terre a un peu refroidi, répartir les tranches d'aubergines, les tomates séchées, les tranches de jambon de manière à recouvrir toute la surface et parsemez de fromage.

Rouler délicatement la crêpe. Remettre au four 10 minutes, juste le temps que le fromage fonde. Servir avec une salade verte.

* si vous avez un thermomix mettre les ingrédients dans votre bol et programmer 5 secondes, vitesse 5.