



Ingrédients pour 4 personnes :

4 feuilles de pâte filo
500 g de pommes de terre
½ oignon
150 g d'allumettes de jambon
1 gousse d'ail
3 oeufs entiers
10 cl de crème liquide allégée
70 g d'emmental râpé
1 noisette de beurre fondu
Sel, poivre & muscade

Préparation

Nettoyez vos PDT, râpez-les, puis laissez-les égoutter pendant 30 minutes dans une passoire. Émincez l'oignon puis faites-le blondir dans une poêle bien chaude avec l'ail écrasé. Ajoutez les PDT râpées, ainsi que les allumettes de jambon, puis faites cuire pendant 10 minutes en remuant souvent. Laissez un peu refroidir.

Fouettez les œufs avec la crème liquide, ajoutez de la muscade, puis salez et poivrez à votre convenance.

Préchauffez votre four à 190°.

Ajoutez le mélange œufs / crème aux PDT râpées. Étalez vos pâtes filo dans un moule allant au four, et recouvrez à l'aide d'un pinceau un peu de beurre fondu. Ajoutez la préparation, puis parsemez d'emmental râpé. Faites cuire pendant 45 minutes.

Bon appétit !