

# Gratin du berger

*Pour 4 personnes*



400 g de pain rassis  
8 dl de lait chaud

150 g de lardons  
100 g de jambon en dés

150 g de fromage râpé

2 œufs  
2 dl de crème  
Poivre, muscade



Couper le pain en dés, ajouter le lait, laisser reposer 15 min.

Faire revenir légèrement.

Remplir un plat à gratin graissé avec la moitié du pain ramolli.

Répartir le lard, le jambon et la moitié du fromage. Recouvrir avec le reste du pain et saupoudrer du reste de fromage.

Mélanger les ingrédients et napper le gratin.

Cuisson à 220°C pendant 40 min. environ.

