

## Gratin

*Déposé par Céline J.*



**Catégorie :** Salé | Plat principal

**Niveau :** Facile

**Budget :** Bon marché

**Nombre de personnes :** 3

**Préparation :** 5 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

### Ingrédients :

Un reste de purée, un reste de gratin de courge au cumin et ravioles, 4 oeufs, deux tranches de jambon cru.

### Préparations :

Mélanger un reste de purée avec le reste de gratin de courge au cumin et ravioles.

Ajouter 4 oeufs dont les blancs montés en neige.

Mettre deux tranches de jambon cru coupées en petits morceaux.

Assaisonner si besoin, attention si le jambon est déjà salé, ainsi que les restes de vos plats.

Faire cuire 30 minutes à 180-200 degrés dans un four chaud.

### Astuces :