

Gratin de pommes de terre et courgettes au bacon ww



Pour 4 pers / 8 pp

8 sp

- 800 gr de pommes de terre
- 600 gr de courgettes
- 150 gr de bacon
- 300 ml de lait 1/2 écrémé
- 2 cs de maïzena

- arôme plein sud
- 2 cs de parmesan
- sel, poivre

Éplucher les pommes de terre les couper en quartiers et les faire cuire 5 minutes en autocuiseur.
Couper les courgettes en cubes, les rajouter dans l'autocuiseur et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Pendant ce temps préparer la béchamel. Prélever un peu de lait et y diluer la maïzena.
Faire chauffer le reste du lait et incorporer la maïzena diluée.
Saler, poivrer, rajouter un peu d'arôme plein sud et faire épaissir tout en remuant.

Une fois les légumes cuits les verser dans un plat à gratin.
Couper le bacon en allumettes et le mélanger aux légumes.

Préchauffer votre four à 210°.

Verser la béchamel dans le plat.

Saupoudrer de parmesan et enfourner pour 20 minutes.