

Gratin Courgettes / Pommes de terre

Ingrédients

- Des courgettes
- Des pommes de terre
- Environ 20 cl crème fraîche
- Du gruyère
- Du beurre
- Sel,

Préparation

Peler les pommes de terre et les courgettes. Les couper en dés. Faire cuire à la vapeur dans une cocotte environ 10 minutes.

Beurrer un plat à gratin. Répartir les légumes dans le plat.

Mélanger la crème fraîche avec du gruyère. Saler, poivrer. Répartir ce mélange sur les légumes.

Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner pendant 20 min, afin que le gruyère soit bien fondu.

Astuce : vous pouvez remplacer la crème fraîche par de la béchamel !

Bon appétit !