

Cocotte de courgettes et pommes de terre au jambon WW



Des petits gratins de légumes en cocotte individuelle pour aujourd'hui, parfait pour un repas du soir, on s'est régalés.

Recette trouvée sur [le blog de cha-cha va être bon](#) en format plat familial.

Pour 4 cocottes / 7 pp par pers

- 800 gr courgettes
- 500 gr pommes de terre
- 150 gr de râpé de jambon
- 80 gr de gruyère râpé
- 8 cs de crème à 15 % de MG
- Sel, poivre

- 1 bouillon cube de légumes
- ail
- thym

Couper les courgettes en dés et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante dans laquelle vous aurez fait fondre le bouillon cube.

Eplucher les pommes de terre, les couper en dés et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée.

Préchauffer votre four à 200°.

Répartir les pommes de terre, puis les courgettes dans vos cocottes. Assaisonner de sel, de poivre, d'ail et de thym.

Rajouter le râpé de jambon par dessus, puis verser 2 cs de crème dans chaque cocotte.

Pour finir disperser 20 gr de gruyère sur chaque cocotte.

Mettre au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que le dessus de vos cocottes soit gratiné.

Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur