

Mon gratin Courgettes Pommes de Terre Parmesan

<http://www.lafeecreative.com/2023/10/mon-gratin-courgettes-pommes-de-terre-parmesan.html>

Pour 4 personnes.

Les ustensiles que je cite sont de la marque « Tupperware ».



Ingrédients :

400 g	Courgettes
400 g	Pommes de terre à four !
50 g	Parmesan râpé
1 gousse	Ail
15 g	beurre
200 ml	Crème fraîche
A convenance	Sel et poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Laver, éplucher et couper en fines rondelles les pommes de terre et les courgettes.
3. Frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail puis le beurrer généreusement.
4. Disposer une couche de pommes de terre puis une couche de courgettes. Saler et poivrer. Recommencer jusqu'en haut de votre plat.
5. Recouvrir de crème puis de parmesan.
6. Enfourner pour 45 minutes environ. Prolonger la cuisson si nécessaire.

Servir chaud ... Bon appétit !

La crème fraîche peut être remplacée par du lait ou de la crème de soja.

Le parmesan peut être remplacé par de l'emmental.