

Gratin de Cheddar aux Courgettes et Pommes de Terre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	4-5 (pour purée)
- COURGETTE(S)	2
- CRÈME FRAICHE	175 ml
- LAIT	75 ml
- OEUF(S)	1
- CHEDDAR	150g
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez en dés les pommes de terre.
- Coupez également en dés les courgettes.
- Faites bouillir de l'eau avec du sel. Jetez-y les pommes de terre et courgettes pour 10 minutes et égouttez.
- Râpez le cheddar.
- Répartissez dans un plat rond à gratin. Salez, poivrez et ajoutez de l'ail selon votre goût.
- Dans un plat creux, fouettez l'œuf avec la crème et le lait. Salez et poivrez.
- Versez ce mélange dans le plat à gratin.
- Saupoudrez de cheddar.
- Placez au micro-onde sur position CRISP pour 20 minutes (sinon au four préchauffé à 200°C pour 25-30 minutes).
- Sortez du four et laissez reposer 2 minutes avant de servir.

