

Gratin de Courgettes et Carottes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	4-5
- CAROTTE(S)	5-6
- AIL EN POUDRE	
- GRUYERE RAPE	150g
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- LAIT	100 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les courgettes en rondelles à la mandoline.
- Faites-les cuire pendant 5-6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Coupez les carottes en petits dés au coupe-légumes.
- Faites-les cuire pendant 7 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Préchauffez le four à 200°C
- Dans un plat à gratin, montez les couches de légumes en alternant, courgettes, courgettes, ail, sel, poivre et gruyère râpé.
- Mélangez la crème et le lait puis arrosez le gratin de ce mélange.
- Recouvrez enfin le gratin de gruyère râpé.
- Enfournez pour 35 minutes.
- Servez sans attendre.

