

## *Gratin d'Écrasé de Pommes de Terre aux Courgettes et Chorizo*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	3-4 grosses
- COURGETTE(S)	3
- BOURSIN	1.5 c à soupe (Ail & fines herbes)
- LAIT	un peu
- KNORR AROMATES (EPICES)	1 c à café
- CHAPELURE	
- PARMESAN RAPE	
- NOIX DE MUSCADE	
- BEURRE	1 noix
- ECHALOTE(S)	1
- CHORIZO	120g
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Coupez également les courgettes en morceaux.
- Faites cuire le tout dans de l'eau salée avec le knorr aromate pendant 20 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Emincez l'échalote.
- Coupez le chorizo en dés.
- Faites revenir l'échalote dans un peu de beurre puis ajoutez le chorizo. Laissez griller quelques instants. Réservez.
- Egouttez les pommes de terre / courgettes. Ecrasez sommairement au presse-purée avec un peu de beurre. Salez, poivrez et muscadez.
- Incorporez le fromage à l'ail et un peu de lait ainsi que le mélange chorizo/échalote.
- Répartissez la purée dans un plat à gratin ou dans des ramequins individuels (légèrement huilés).
- Saupoudrez de parmesan et de chapelure.
- Enfournez 15 minutes.
- Servez sans attendre.

