

Gratin de Pommes de Terre et Courgettes au Morbier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- COURGETTE(S)	4
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2 c à soupe
- OEUF(S)	3
- GOUSSE(S) D'AIL	3-4
- MORBIER	200-225g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en lamelles avec une mandoline. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15-20 minutes. Egouttez et réservez.
- Entre temps, détaillez les courgettes en rondelles fines avec une mandoline. Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Agrémentez des gousses d'ail émincées, sel et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, déposez les pommes de terre dans le fond puis répartissez les courgettes sur le tout.
- Fouettez les œufs avec la crème épaisse et la crème fraîche liquide. Salez et poivrez. Versez ce mélange dans le plat à gratin.
- Râpez le morbier avec une grosse râpe. Répartissez-le sur le sommet du plat.
- Enfournez pour 20-25 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée.