

Gratiné de Pommes de Terre & Courgettes au Morbier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	800g (pour purée)
- COURGETTE(S)	3
- AIL EN POUDRE	
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAÎCHE	15 cl
- YAOURT	140g à la grecque
- OEUF(S)	1
- MORBIER	150g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Egouttez puis pelez-les et coupez-les en rondelles.
- D'un autre côté, coupez les courgettes en lamelles fines avec une mandoline. Faites-les rissoler dans de l'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Coupez le fromage en fines lamelles.
- Dans un plat un creux, fouettez le yaourt avec la crème et l'œuf. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat à gratin, déposez les rondelles de féculent puis les courgettes précuites.
- Versez ensuite le mélange au yaourt-crème-œuf.
- Répartissez finalement les lamelles de morbier.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Terminez à 250°C sous position grill pour obtenir une belle croûte au gratin.
- Servez dès la sortie du four.