

3 à 4 pers.

Gratin de courgettes
et pommes de terre

500 g de courgettes
500 g de pommes de terre
50 g de fromage râpé
1 gousse d'ail
10 cl de bouillon de volaille
1 cuillère à café de feuilles de thym
20 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel - Poivre

Allumer le four th. 6 (ou 180°).
Beurrer un plat à gratin.
Peler les pommes de terre. Les laver.
Laver les courgettes. Ne pas les éplucher.
Éponger pommes de terre et courgettes.
Couper ces deux légumes en fines rondelles.
Verser l'huile dans un saladier, ajouter
sel, poivre, thym.
Peler la gousse d'ail et l'écraser au
mortier. L'ajouter au mélange ci-dessus.
Dans ce mélange, ajouter les légumes.
Bien mélanger le tout.
Ranger l'ensemble dans le plat à
gratin.

y verser le bouillon de volaille.
glisser au four et laisser cuire environ
40 mn à 1h. jusqu'à ce que les légumes
soient dorés et le bouillon absorbé.
Parsemer alors le fromage râpé et
glisser à la grillade du four. Laisser
dorer et servir chaud.

N.B. - Le thym peut être remplacé par d'autres
herbes : romarin en poudre, marjolaine etc..