

Gratin de Pommes de Terre & Courgettes au Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	4-6 pour gratin
- COURGETTE(S)	3
- AIL EN POWDRE	
- LAIT	100 ml
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- MASCARPONE	1 c à soupe
- GORGONZOLA	150g
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et taillez les pommes de terre en fines lamelles. Placez-les dans une assiette creuse avec un fond d'eau et filmez. Faites cuire 6-7 minutes au micro-onde.
- Taillez les courgettes en lamelles fines à l'aide d'une mandoline. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Dans un caquelon, faites chauffer le lait avec la crème et intégrez-y le gorgonzola coupé en dés. Salez un peu et poivrez. Lorsque le fromage est fondu, intégrez au fouet le mascarpone. Laissez refroidir.
- Dressez vos cassolettes en plaçant une couche de pommes de terre puis surmontez des courgettes précuites.
- Intégrez l'œufs au fouet dans le mélange refroidi au gorgonzola. Nappez les courgettes et pommes de terre de ce mélange.
- Préchauffez le four à 200°C et enfournez pour 10-12 minutes.

