GRATIN DE COURGETTES AUX CAROTTES ET AUX LARDONS

INGRÉDIENTS

- 2 courgettes
- 4 carottes
- 1 oignon
- 200 g de lardons
- 10 cl de crème fraîche
- Huile d'olive
- Beurre
- 50 g de gruyère râpé

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Faire cuire 5 min les courgettes coupées en rondelles dans une casserole d'eau bouillante.

Une fois cuites, les égoutter, les mélanger à la crème fraîche et les disposer au fond d'un plat beurré.

Faire revenir l'oignon ciselé dans un peu d'huile d'olive pendant 10 min. Y rajouter les carottes râpées, et laisser revenir pendant 10 min.

Pendant ce temps, faire cuire les lardons dans une petite poêle puis mettre à égoutter sur du papier absorbant.

Les poser en une couche par-dessus les courgettes.

Enfin, rajouter au-dessus des lardons le mélange carottes-oignons.

Saupoudrer de gruyère et mettre au four.

Faire gratiner le plat 15 min thermostat 7 (210°).