GRATIN DE COURGE ET POMME DE TERRE

INGRÉDIENTS

- 6 pommes de terre
- 1 oignon
- 500g de courge
- 100g de fromage râpé
- 25cl de crème fraîche
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 1H5MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Éplucher le pommes de terre et la courge. Couper les en morceaux.

Éplucher puis émincer l'oignon. Faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter ensuite les morceaux de courge et de pomme de terre. Saler et poivrer.
Cuire 10 minutes à feu moyen.

Hors du feu, ajouter la crème fraîche et mélanger.

Verser le tout dans un plat à gratin. Recouvrir de fromage râpé.

Faire cuire au four pendant 35 minutes.