

Gratin de courgettes et pommes de terre



500 g courgettes
2 grosses tomates

Couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur.

500 g pommes de terre en robe des champs

Peler et couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Disposer les légumes et les pommes de terre en alternance dans un plat à gratin graissé.

Sauce un vin blanc

30 g de beurre
30 g de farine (3 cs rases)

Fondre le beurre avec la farine. Laisser mijoter à feu doux pour obtenir un roux blond.

1.5 dl de vin blanc
1.5 dl de bouillon

Mouiller en une fois. Porter à ébullition en remuant.

3 cs d'herbes aromatiques fraîches (persil, thym, romarin ou marjolaine)
sel, poivre, muscade

Hacher finement les herbes. Ajouter. Assaisonner.

1 dl de crème
150 g de gruyère râpé

Ajouter, laisser mijoter 5 min. à feu doux en remuant de temps en temps. Dresser sur les légumes.

Cuire au milieu du four préchauffé à 220° C durant 20 à 30 min.