

## GRATIN DE COURGETTES ET CAROTTES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	1 poêle, 1 plat à gratin

### **Ingrédients :**

3 ou 4 courgettes  
4 carottes  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
4 tranches de jambon cru  
10 cl crème fraîche  
100 gr gruyère râpé  
Sel poivre  
Huile d'olive  
Beurre

### **Préparation :**

1 - Eplucher, laver et râper les carottes. Eplucher et émincer l'échalote et l'ail. Couper en petites lanières le jambon cru. Faire revenir le tout à feu doux dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.  
2 - Laver les courgettes et les couper en rondelles, les installer dans un plat à gratin préalablement beurré.  
3 - Retirer du feu la préparation avec les carottes et la mouliner très grossièrement.  
4 - Parsemer de crème les courgettes, saler, poivrer et tapisser la totalité de votre plat avec le mouliné de carottes.  
5 - Parsemer le plat de gruyère râpé et mettre au four à 150°C durant 25 min, les courgettes doivent être un peu craquantes.