



Tian de pommes de terre / courgettes

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	6 Personnes
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 35 minutes

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre
4 oignons
4 courgettes
Huile d'olive
Sel, poivre, gruyère

Préparation :

- 1 - Eplucher puis découper en tranches très fines les pommes de terre, les oignons et les courgettes.
- 2 - Dans un plat à gratin huilé, verser le mélange pommes de terre et oignons, saler, poivrer, aromatiser et verser un peu d'huile d'olive.
- 3 - Par-dessus, disposer joliment les courgettes (on peut alterner avec des tomates), à nouveau bien aromatiser, et couvrir de gruyère râpé, et d'huile d'olive.
- 4 - Cuire à four moyen (180°C) pendant une bonne demi-heure.
- 5 - En milieu de cuisson, on peut couvrir d'un papier aluminium pour ne pas que le dessus noircisse.