

Gratin courgettes, lardons, pommes de terre au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 53 min	Durée : 58 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 11	Etapas : 7	Astuces : 14	

Ingrédients

500G de courgettes
400G de pomme de terre
200G de lardons
200G de gruyère
20G de beurre
400G de crème épaisse
150G de lait
15G d'huile
1 gousse d'ail
Muscade
Sel et poivre

Etapas

Â»

Eplucher la gousse d'ail, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et régler 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Eplucher les pommes de terre et les courgettes, les couper en lamelles, les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter les lardons, le crème épaisse, le lait, la muscade, le sel et le poivre. Mixer 20 minutes sur 100°C en fonction sens inverse sur le vitesse fouet ou vitesse mijotage.

Â»

Préchauffer le four sur 210°C.

Â»

A la sonnerie, verser tout dans un plat à four pour gratin. Parsemer le fromage râpé. Mettre quelques morceaux de beurre par dessus.

Â»

Enfourner 30 minutes.