

# Gratin courgettes, lardons, pommes de terre au thermomix

## Informations

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