Gratin de pommes de terre et courgettes, à l'Époisses

Cheffe cuisinière
Fatima MICHELIN
Collège Louis Pasteur
MONTBARD

Agrilocal21 de la ferme à l'assiette — Côte d'Or

Préparation **25 min** | *Cuisson* **40 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 250 g de pommes de terre
- 3 courgettes
- 200 g d'Epoisses
- 15 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- Sel et poivre

- Préchauffer le four à 180°C.
- Tailler les courgettes et les pommes de terre en fines rondelles.
- Précuire les légumes séparément 10 à 15 min à la vapeur.
- Découper l'Epoisses en tranches.
- Après avoir beurré le plat à gratin, déposer une couche de pommes de terre et une couche de courgettes. Etaler une couche de crème et quelques tranches d'Epoisses. Assaisonner.
- Réitérer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche d'Epoisses.
- Enfourner et faire cuire 20 à 25 min.
- Ce gratin peut être servi seul ou accompagné de viandes rôties (bœuf par exemple).