

Gratin pommes de terre, courgettes et champignons



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Ce gratin peut accompagner des paupiettes de dinde, par exemple.

Ingrédients

- 4 pommes de terre - de grande taille
- 2 courgettes
- 15 champignons - frais de Paris (ou 1 boîte de champignons)
- 40 ml de lait
- 20 ml de crème - allégée
- 2 cs de pâte de curry - (ou du curry en poudre)
- 60 g de gruyère - râpé
- 3 gousses d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les pommes de terre, coupez-les en fines lamelles, puis lavez-les.
- 2 Égouttez les pommes de terre et disposez la moitié dans un plat à gratin préalablement beurré. Salez, poivrez.
- 3 Éparpillez une gousse d'ail finement tranchée.
- 4 Ensuite, lavez et coupez en fines lamelles les courgettes. Placez-les sur les pommes de terre. Assaisonnez de nouveau.
- 5 Éparpillez une deuxième gousse d'ail finement tranchée.
- 6 Brossez ou épluchez les champignons de Paris, coupez-les en lamelles et déposez-les sur les courgettes. Parsemez l'ensemble de la troisième gousse d'ail émincée.
- 7 Préchauffez le four à 220°C.
- 8 Terminez par une dernière rangée de pommes de terre sur les champignons. Salez, poivrez.
- 9 Dans un saladier, fouettez énergiquement le lait, la crème, les 2 cuillères à soupe de pâte de curry avec un peu de sel et de poivre.
- 10 Versez cette préparation dans le plat, puis répartissez le fromage râpé sur le dessus.
- 11 Enfournez pour 50 minutes de cuisson et servez bien chaud.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

