

i



TM6

Gratin de courgette, pomme de terre et chèvre

★★★★★ 4.5 (58 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile

Découvrir



Temps total
45min



Nombre de portions
4 portions



Ingrédients

60 g de gruyère, coupé en morceaux

80 g d'oignon, coupé en deux

1 gousse d'ail

10 g d'huile d'olive

beurre, pour le plat

500 g de crème liquide 30-40% m.g.

300 g de fromage de chèvre frais

1 brin de romarin déshydraté et haché

3 pincées de sel

3 pincées de poivre blanc moulu

500 g de courgettes

500 g de pommes de terre, coupées en morceaux de taille adaptée à la grande goulotte

Infos nut.

par 4 portions

Calories

12157 kJ / 2927 kcal

Découvrir

**Glucides**

117 g

Lipides

233 g

Graisses saturées

154 g

Fibre

18 g

Sodium

3346 mg

Préparation

- 1** Mettre le gruyère dans le bol et râper **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Transvaser dans un récipient et réserver.
- 2** Mettre l'oignon et l'ail dans le bol, puis mixer **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 3** Ajouter l'huile d'olive et rissoler **3 min/120°C/vitesse 2**, sans le gobelet doseur.
- 4** Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Beurrer un plat à gratin et réserver.
- 5** Ajouter la crème liquide, le chèvre frais, le romarin, le sel et le poivre, puis chauffer **5 min/80°C/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
- 6** Insérer l'axe du Découpe-Minute et le panier à découper. Insérer le disque face 1 (émincer) vers le haut. Insérer le couvercle avec goulotte et insérer les courgettes, l'une après l'autre (position verticale), dans la grande goulotte. Insérer le poussoir et activer le mode **Émincer ↪/Épaisse**, en poussant doucement le poussoir. Retirer le panier à découper, puis transvaser les rondelles de courgettes dans un récipient et réserver.



dans la grande goulotte. Insérer le pousoir et activer le mode **Émincer fin/Epaisse**. Retirer le panier à découper et l'axe du Découpe-Minute, puis disposer les courgettes et les pommes de terre dans le plat préparé. Napper les légumes de crème de chèvre et parsemer de gruyère râpé. Enfourner et cuire 1 heure à 180 °C. Servir aussitôt.

Tags

#Noël #Quotidien #Fêtes

Utensiles utiles

four, plat à gratin, Découpe-Minute

Partager la recette



Collection(s)



Noël - Découpe-Minute

11 Recettes, France

Recettes alternatives

Découvrir