



Les Saveurs du Bois du Roc



Dauphinois de Courgettes

Pour 4 personnes Temps de préparation 10 min Cuisson 60 min

Ingrédients :

- 600g de courgettes
- 400g de pommes de terre
- 4 gousses d'ail
- 200g de comté râpé
- 40 cl de crème fraîche épaisse
- 20g de beurre
- 15cl de lait
- 1 pincée de muscade râpée
- Sel & poivre

1. Préchauffer le four à 180°C,
2. Beurrer un plat à four et le froter avec une gousse d'ail fendue,
3. Couper les courgettes en fines rondelles et passer les gousses d'ail au presse-ail,
4. Peler et laver les pommes de terre, les découper en fines tranches,
5. Disposer une couche de pommes de terre, saler, poivrer et parsemer d'ail, recouvrir d'une couche de courgettes, saler et poivrer,
6. Dans un bol, battre la crème fraîche et le lait avec du sel, du poivre et la muscade, verser sur les légumes et couvrir de fromage râpé,
7. Faire cuire au four environ 1 heure.

Bon appétit !