

Gratin de choux raves, courgettes et pommes de terre

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 oignons
- 500g de pommes de terre
- 2 choux raves
- 3 courgettes
- 20cl crème fraîche
- 1 verre de lait
- sauge
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- gruyère râpé ou fromage selon votre goût
- sel et poivre
- thym



Épluchez tous les légumes qui le nécessitent.

Coupez en rondelles, les oignons, les pommes de terre, les choux raves et les courgettes.

Faites cuire à la vapeur les pommes de terre et les choux raves pendant 5 min.

Dans une poêle, faites revenir les oignons à l'huile d'olive puis ajoutez les courgettes et ensuite les autres légumes cuits.

Préchauffer le four à 190°.

Dans un saladier, mettre la crème, le lait, l'ail pressée, la sauge, le thym, le sel et le poivre.

Mettre le contenu de la poêle dans un plat à gratin, verser la crème par-dessus. Remuez très délicatement pour que la crème pénètre entre les légumes.

Parsemer de gruyère râpé ou autre fromage (perso j'ai utilisé du brebis).

Enfournez pendant 30 min.

Bon appétit !



Le Potager des Rainette
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60