Gratin de pommes de terre, courgettes et poireaux au gruyère et au thym



Des légumes frais sous une croûte de fromage dorée au four, le tout relevé par la note provençale du thym: plus qu'un accompagnement, ce gratin devient la star du menu!

Vous avez des restes de légumes et du fromage entamé au frigo? Profitez-en donc pour préparer un bon gratin! Avec ce type de plats, quand la croûte est un régal, c'est la moitié de la recette qui est réussie! Rien de tel, donc, qu'un peu de noix de muscade, d'ail frais et de thym pour relever la couche supérieure.

Aujourd'hui, le poireau a rejoint les pommes de terre et les courgettes comme légume phare du gratin. Autrefois baptisé injustement «asperge du pauvre», cet ingrédient ne méritait pas cette triste réputation, lui qui est si riche en saveurs, en bienfaits et en possibilités. C'est pourquoi il occupe depuis longtemps – et à juste titre – une place de favori dans de nombreux foyers suisses et s'est également imposé dans la plupart des régions d'Allemagne.

- 500 g de courgettes en fines rondelles d'environ 5 à 6 mm d'épaisseur
- 750 g de pommes de terre farineuses, pelées, en fines rondelles d'environ 2 mm d'épaisseur
- 100 g de poireau en très fines rondelles
- 40 g de Gruyère salé, râpé
- Beurre pour le moule

Couche supérieure et touche finale

- 2 dl de demi-crème
- 1½ dl de lait
- 1 œuf
- 2 gousses d'ail broyées
- 1½ cc de feuilles de thym fraîches
- 1½ cc de sel
- Paprika
- Poivre moulu
- Une pincée de noix de muscade
- 40 g de Gruyère salé, râpé

1. Beurrez un moule résistant à la chaleur, ajoutez-y les rondelles de légumes et mélangez. Préchauffez le four à 190 degrés (chaleur supérieure et inférieure).

2. Mélangez 40 g de fromage râpé aux légumes.
3. Mélangez bien tous les ingrédients, également les épices, de la couche supérieure, puis versez le tout sur les légumes.
4. Placez le gratin au milieu du four et cuisez-le pendant 30 minutes. Retournez une fois les légumes, puis saupoudrez les 40 g de fromage restants sur le gratin et remettez le tout au four pendant 35 minutes.
5. Sortez le gratin du four et laissez-le reposer au moins 5 minutes avant de servir.

Temps de préparation: environ 1 h 40, cuisson comprise



Coccinella Primitivo bio Puglia IGP

Robe rubis intense. Nez délicat de confiture de cerises ainsi que de pruneaux et de cerises noires, avec des notes de tabac frais. Bouche moyennement pleine à pleine, avec une agréable douceur fruitée en finale.

Voir dans le weinshop >