

# Gratin Courgettes et Pommes de Terre

par Sriaditya Vaddadi



# Les ingrédients



- Pour faire cette Recette pour 9 personnes, on a besoin d'avoir:
- 6 courgettes
- 9 pommes de terre
- 300 millilitres de crème fraîche
- 300 g de gruyère râpé
- Le sel, le poivre, et les autres épices de votre choix.

# Le procès

- Premièrement, j'ai fait cuire les pommes de terre à l'eau, et j'ai lavé les courgettes.
- Après ça, j'ai épluché les pommes de terre, et j'ai coupé les deux légumes en rondelles.
- Puis, j'ai cuit les courgettes à l'étouffée avec les épices avant j'ai dressé les courgettes et les pommes de terre au gratin (comme on voit dans l'image).
- Ensuite, j'ai versé le crème fraîche au gratin, et j'ai ajouté le gruyère râpé.
- Finalement, j'ai cuit le gratin pour 20 minutes à 410 F.



## Dans le futur

- Si je fais cette recette dans le futur, j'
  - Ajouterai plus d'épices au gratin
  - Ajouterai plus de crème fraîche au gratin
  - Utiliserai moins d'huile d'olive



# Galerie

