



GRATIN POMMES DE TERRE-COURGETTES

 5 minutes 50 minutes 4 portions

INGRÉDIENTS

- 2 unités grandes de courgette, pulpe et peau, crue (1100 g)
- 650 grammes de pomme de terre, sans peau, crue
- 33 cl de crème liquide
- 50 grammes de gruyère râpé

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffez le four à 200°C.
- 2° Coupez les pommes de terre et les courgettes en fines tranches. Mélangez-les dans un saladier avec la crème et le fromage râpé, salez et poivrez.
- 3° Mettez dans un plat à gratin et enfournez 45 minutes.
- 4° © Simplissime - Le livre de cuisine le + facile

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (533 g)	% AR
ÉNERGIE	73 kcal	389 kcal	19 %
PROTÉINES	2 g	12 g	25 %
GLUCIDES	6 g	34 g	13 %
SUCRES	2 g	9 g	10 %
LIPIDES	4 g	21 g	30 %
ACIDES GRAS SATURÉS	2 g	13 g	66 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	8 g	33 %
SODIUM	17 mg	93 mg	4 %