

GRATIN DE POMMES DE TERRE-COURGETTES

AU ROMARIN ET AU THYM

SANS
LACTOSE

SANS
GLUTEN

VEGAN



AVEC



INGRÉDIENTS POUR 2

20 MIN + 75 MIN FOUR

- 1 pot de Pa'lais Sauce Béchamel
 - 1 gousse d'ail, pelée et tranchée
 - 2 feuilles de laurier
 - 1/2 c. à s. de feuilles de romarin moulues
 - 1/2 c. à s. de feuilles de thym moulues
 - 1 courgette, coupée en tranches de 3 à 5 mm d'épaisseur
 - 2 à 3 grosses pommes de terre fermes
 - Huile d'olive, sel et poivre
- 

PRÉPARATION

Faites chauffer la sauce Pa'lais Béchamel dans une casserole et ajoutez l'ail, le laurier, le romarin et le thym. Assaisonnez de sel et de poivre. Laissez la sauce devenir bien chaude sans bouillir. Préchauffez le four à 170°. Rincez la pomme de terre et coupez-la en fines tranches (2 à 3 mm). Badigeonnez un plat à four d'huile d'olive. Disposez alternativement la moitié des pommes de terre et des courgettes dans le plat de cuisson, jusqu'à ce que le fond soit complètement rempli. Laissez les tranches se chevaucher de 3/4. Assaisonnez de sel et de poivre. Retirez les feuilles de laurier de la casserole et versez un tiers du mélange crémeux sur les tranches de pommes de terre-courgettes. Ajoutez une deuxième couche de pommes de terre-courgettes et assaisonnez à nouveau. Versez 1/3 de la Sauce Pa'lais Béchamel. Répétez l'opération avec une troisième couche. Mettez le plat au four pendant 75 minutes.

Découvrez d'autres recettes pour votre cuisine végétale sur www.palais.bio

pa'lais
THE PLANT KITCHEN