

Gratin de courgettes au jambon

Pour 4 personnes :

300g de courgettes

200g de pommes de terre

4 fines tranches de jambon cuit ou cru

1 oignon, 30 cl de lait

100g de crème fraîche

1 cc de maïzena

thym, noix de muscade, sel et poivre

Noix de beurre pour le moule

Portez à ébullition le lait en ajoutant le thym, noix de muscade, sel et poivre.

Couper en rondelles l'oignon et les pommes de terre. Couper les courgettes en fines tranches et couper le jambon en fines lamelles.

Ajouter les pommes de terre et l'oignon dans le lait bouillant. Laisser cuire 10 minutes puis ajoutez les courgettes et laisser cuire encore 10 minutes.

Mélanger la moitié de la crème et la maïzena et ajouter la préparation dans la casserole.

Laisser cuire encore 5 minutes, jusqu'à ce que le lait épaississe. Ajouter le jambon et mélanger.

Verser la préparation dans le moule. Napper du reste de crème.

Au four pendant 40 minutes à 175° ;

Le gratin doit être doré.