

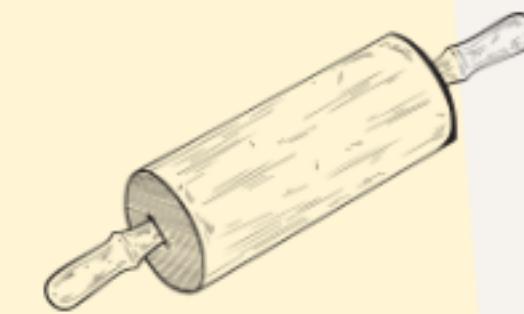
Gratin courgettes pommes de Terre

Ingrédients pour 1 plat de 15 cm x 22 cm

- 4 pommes de terre + 4 mini-courgettes vertes clair
- 6 Tranches de Lonzo fumé (50 gr jambon cru)
- 1 oignon nouveau
- 2 cuillères à soupe environ de Parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse légère Elle & Vire
- Un peu de lait
- Un peu de Marinade du travers - Fleur de sel - Poivre au moulin

Pour le Travers

- 1 Travers de 6 Ribs
- Huile d'olive
- 1 cuillère à café de sauce Basque
- 1 cuillère à café de pesto Ail des ours
- Origan
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Etapes

- Commencer par faire la marinade du travers, en mélangeant de l'huile et une cuillère d'ail des ours.
- Ajouter la sauce Basque et de l'origan. Saler et poivrer
- Bien remuer le tout et badigeonner le travers avec sur les deux faces. Laisser reposer.
- Couper les extrémités des mini-courgettes après les avoir lavées
- Eplucher les pommes de terre et les laver
- Couper les tranches de Lonzo en morceaux.
- Badigeonner le plat à gratin avec la marinade du travers.
- Couper les légumes en rondelles finement avec une mandoline.
- Mélanger les légumes et les placer dans le plat à gratin.
- Ajouter la crème, ajouter l'oignon nouveau ciselé, saupoudrer d'un peu de parmesan et mélanger le tout.
- Ajouter les morceaux de Lonzo, saler et poivrer.
- Mélanger à nouveau et saupoudrer du reste de parmesan.
- Ajouter un peu de lait jusqu'à le voir apparaître
- Préchauffer le four à 180° c et enfourner le plat.
- Au bout de 30 minutes de cuisson, ajouter une feuille de papier alu sur le plat et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le gratin soit doré et cuit.
- Cuire le travers à la plancha ou au BBQ et le servir avec une belle portion de gratin !