

Gratin de courgettes et pommes de terre aux tomates

Recette de grand-mère pour 4 personnes



Découvrez comment préparer un gratin de courgettes et pommes de terre aux tomates entières. Une recette qui égaiera vos repas en famille.

1. Pelez et épépinez les tomates. Pelez les pommes de terre, lavez les courgettes, détaillez-les en tranches et rangez deux tiers des pommes de terre et courgettes dans un plat à gratin huilé.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Assaisonnez la crème avec le sel, le poivre, le sucre et la noix de muscade, versez la moitié sur les pommes de terre et courgettes, posez les tomates par-dessus, continuez avec le reste des pommes de terre et courgettes.
4. Couvrez avec le fromage râpé. Versez le reste de crème par-dessus.
5. Faites gratiner au four pendant environ 40 minutes.
6. Décorez ce [délicieux gratin](#) avec un peu de persil haché.

Ingrédients

- 18 petites tomates
- 250 g de pommes de terre cuites
- 2 courgettes
- 375 g de crème liquide
- sel, poivre mignonnette
- noix de muscade
- ½ cuillère à café de sucre
- 125 g de gruyère râpé