

Recette du Mesnil-Marie : Gratin de pommes de terre et courgettes au jambon et à la ricotta.

Author : Riposte Catholique

Categories : [leblogdumesnil](#)

Date : 8 août 2013

Il y a fort longtemps que je ne vous ai pas proposé de recette !

Au Mesnil-Marie, nous avons profité de ce que nous avons quelques amis à déjeuner pour tester sur eux une nouvelle recette avec un légume de saison : la courgette.

Nos « cobayes » se sont resservis et se sont régalés ; car leurs compliments, semble-t-il, n'étaient pas de simple politesse. Le test était donc concluant... A vous maintenant de goûter à ce gratin de pommes de terre et courgettes agrémenté de jambon et de ricotta.

Lully.

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 10 personnes) :

2 grosses courgettes du jardin (les nôtres mesuraient environ 40 cm de longueur) ; une douzaine de pommes de terre ; 4 gros oignons jaunes ; 12 tranches de jambon blanc ; un pot de 250 grammes de ricotta ; un pot de 50 cl de crème fraîche épaisse ; 3 oeufs ; un sachet de parmesan râpé ; muscade en poudre ; sel et poivre.

Préparation :

Commencer par éplucher les pommes de terre, puis les faire cuire pendant 30 minutes au cuit-vapeur (le temps de cuisson des pommes de terre est en effet plus long que celui des courgettes).

Eplucher et couper les oignons en fines tranches et les attendrir à la poêle dans un fond d'huile d'olives.

Pendant la cuisson des pommes de terre et des oignons, couper les courgettes en tranches fines (nous n'avons pas enlevé la peau, mais seulement les pépins). On peut aussi couper le jambon en grosses lamelles, ou bien simplement rouler les tranches.

Graisser le fond de votre plat à gratin avec de l'huile d'olives. Y déposer ensuite les pommes de terre, coupées en tranches, recouvrir les pommes de terre avec les oignons, les courgettes et le jambon (si on l'a coupé en lamelles on tapisse l'ensemble du plat avec celles-ci, si on a gardé les tranches entières roulées, les disposer dans le plat en les enfonçant légèrement dans la couche de courgettes.

Dans un saladier, mélanger la ricotta, la crème fraîche et les oeufs, saler, poivrer et ajouter de la muscade en poudre (selon le goût de chacun. Verser ce mélange sur le plat à gratin puis saupoudrer de parmesan. Mettre au four (préchauffé) pendant environ 40 minutes à 175°C.

Il ne vous reste plus qu'à vous régaler !

[Le blogue du Maître-Chat Lully](#)