

Morbier en tian



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

Fromage : 200g de [Morbier](#) en lamelles
2 courgettes
600g de pommes de terre à chair ferme
1 oignon
3 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Pelez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles assez fines.

Lavez les courgettes et coupez-les en rondelles de la même épaisseur.

Pelez l'oignon et émincez-le.

Faites revenir l'oignon à la poêle avec les pommes de terre une dizaine de minutes et réservez.

Faites ensuite revenir les courgettes 5 minutes.

Dans un plat à gratin, alternez les rangées de pommes de terre, de courgettes et de lamelles de Morbier, salez et poivrez et passez au four préchauffé à 200° C environ 25 minutes.