



6

## LE GRATIN DE COURGETTES

8 pommes de terre

5 courgettes

250 g mascarpone

un morceau de parmesan

Sel, poivre, huile d'olive, 4 épices, romarin et thym.

Tout d'abord, il faut se laver les mains.

Puis on lave et coupe les légumes.

Huiler le fond du plat avec de l'huile d'olives.

Nous avons disposé les légumes dans le plat séparément et les avons recouverts de mascarpone et des épices.

Cuisson au four à 230 degrés, environ une heure.



# J'aime ...!

