

Tian au morbier



Ingrédients nécessaires

oignons séchés hachés : 4cs
huile : 3cs
pomme de terre : 600g
courgette : 2
morbier : 200g
sel : 2cc
poivre : 2cc

Préambule

Le morbier tire son origine du XIXe siècle. Il était préparé après un autre fromage baptisé comté. L'originalité du morbier vient sans doute de la couche de cendre présente au cœur de sa pâte, qui avait pour fonction à l'époque, de le protéger des insectes.

Voudrais-tu connaître une délicieuse recette à base de morbier ?

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Pour commencer, épluche les pommes de terre et découpe-les en fines rondelles.



Etape 2

Verse l'huile dans une poêle. Puis, fais cuire les pommes de terre saupoudrées de sel, de poivre et d'oignon à la poêle pendant 12 minutes. Retourne-les au bout de 6 minutes pour que chacune des faces soit cuite.



Etape 3

Rince tes courgettes et découpe-les en rondelles.



Etape 4

Fais cuire tes courgettes pendant 8 minutes en les retournant au milieu de la cuisson. Saupoudre-les de sel et de poivre.



Etape 5

Huile un plat à gratin à l'aide d'un essuie-tout.



Etape 6

Dispose tes pommes de terre par rangées, dans le fond du plat.



Etape 7

Place tes courgettes par-dessus, afin de combler les espaces vides.



Etape 8

Coupe le morbier en fines tranches et ôte les croûtes.



Etape 9

Dispose le morbier au-dessus de ton gratin.



Etape 10

Demande à un adulte d'enfourner ton gratin pendant 25 minutes à 200°C. C'est prêt. Bon appétit !

