

## Gratin Poulet-Courgettes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 + 15 minutes

### Ingrédients :

- \* 600 g d'escalope de poulet
- \* 5 à 6 pommes de terre
- \* 2 courgettes (env. 500 g)
- \* 1 cube bouillon de légume
- \* 100 g de gruyère râpé
- \* 1 CS d'huile d'olive
- \* 600 g de Sauce Béchamel (Cook'in®)
- \* Sel, poivre, curry



### Préparation :

Epluchez les pommes de terres, rincez les courgettes et coupez-les en tranches pas trop épaisses.

Versez 1 litre d'eau dans le bol du Cook'in®, ajoutez le cube de bouillon, puis mettez le panier inox avec les pommes de terres en place. Posez les courgettes dans le panier vapeur et fixez-le sur le bol. Faites cuire pendant 20 minutes à 120°C, vitesse 2.

Pendant ce temps, coupez les escalopes de poulet en petits cubes et faites-les revenir avec l'huile d'olive dans une poêle bien chaude. Assaisonnez avec sel, poivre et un peu de curry. Réservez-les dans un plat allant au four.

Quand les légumes sont cuites, répartissez-les sur la viande. Terminez par les courgettes. Versez la sauce béchamel (7 minutes au Cook'in®) sur les légumes et la viande, saupoudrez le tout avec le gruyère et faites gratiner environ 15 minutes à 200°C (th.6).

**Note :** Ma petite touche perso pour la béchamel, une poignée de gruyère râpé ajouté à la dernière minute. Vous pouvez réduire la quantité de la sauce si vous voulez, mais moi j'aime bien quand ce n'est pas trop sec :o)