Gratin de Courgette, Comté et Jambon de Pays

Pour 6 personnes :

- **5 courgettes**
- **une vingtaine de tranches de jambon de pays**
- **400 g de comté**
- **1 gousse d'ail**
- **de l'huile d'olive**
- **sel et poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Laver les courgettes puis les tailler en lamelles dans le sens de la longueur.

3. Couper tout le comté en tranches de 5 millimètres d'épaisseur.

4. Dans un plat à gratin généreusement beurré, frotter le fond avec la gousse d'ail.

5. Ajuster la taille des tranches de courgettes, comté et jambon à la largeur du plat.

6. Commencer en plaçant à la verticale une lamelle de courgette, une tranche de jambon puis du comté.

7. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et terminer en salant et en poivrant puis par un filet d'huile d'olive sur l'ensemble du plat.

8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu'à ce que l'ensemble soit bien cuit et gratiné : c'est prêt !

   Je trouve que cette recette reflète bien la transition entre les recettes de l'été à base de courgettes et celles de l'automne à savoir les bons gratins qu'on aime tant !
   On peut bien évidemment remplacer le comté par de l'emmental ou même de la mozzarella !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !