

GRATIN DE COURGETTES



Le gratin de courgettes est le plat express de l'été. Coupez les courgettes en rondelles, faites-les revenir rapidement à la poêle pour éliminer l'excès d'eau. Disposez-les dans un plat, nappez de crème mélangée aux œufs et au fromage râpé.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 25 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 4 courgettes moyennes
 - 3 œufs
 - 20 cl de crème fraîche
 - 100g de gruyère râpé
 - 1 gousse d'ail hachée
 - Huile d'olive
 - Sel, poivre
-

Préparation

Etape 1

Coupez les courgettes en rondelles. Faites-les revenir 5 minutes à la poêle dans l'huile d'olive pour éliminer l'excès d'eau.

Etape 2

Battez les œufs avec la crème, l'ail, la moitié du gruyère, le sel et le poivre.

Etape 3

Disposez les courgettes dans un plat beurré, versez l'appareil et parsemez du reste de gruyère. Enfourniez 25 minutes à 200°C.