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. Enfournez 25 minutes à 200°C.