

Gratin de Courgettes Rapées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|--------|
| - COURGETTE(S) | 3 - 4 |
| - OEUF(S) | 2 |
| - CRÈME FRAICHE | 100 ml |
| - GRUYERE RAPE | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - AIL EN POWDRE | |

Recette:

- Râpez finement les courgettes.
- Faites-les revenir dans une grande poêle. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Couvrez et laissez mijoter pour bien attendrir les légumes pendant 20 à 25 minutes.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Transvasez les courgettes dans un plat à gratin puis versez le mélange aux œufs.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Après ce temps, saupoudrez un peu de gruyère de râpé sur le dessus du gratin et enfournez de nouveau pour 5-7 minutes.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagne très bien les viandes rouges.