

## *Gratin de Courgettes à la Fourme d'Ambert*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2-3
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CUMIN EN POUDRE	2 pincées
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	150g
- FOURME D'AMBERT	100g
- GRUYERE RAPE	70g
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les courgettes à la mandoline en fines rondelles.
- Pelez et émincez finement les gousses d'ail.
- Faites revenir les rondelles de courgettes dans l'huile chaude. Assaisonnez de cumin, de l'ail émincé, sel et poivre. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
- Placez-les ensuite dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four sur 250°C.
- Dans un caquelon, faites chauffer les deux crèmes et introduisez la Fourme d'Ambert en dés. Fouettez pour faciliter l'intégration du fromage bleu. Salez et poivrez. Versez ce mélange dans le plat à gratin sur les courgettes.
- Saupoudrez enfin le gruyère râpé sur le tout et enfournez 12-15 minutes jusqu'à obtention d'une belle couleur de croûte.