

Gratin de Courgettes, Chèvre et Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2-3
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- LARDONS	250g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	180g de bûche
- GRUYERE RAPE	60g
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	200g
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites rissoler les lardons à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les courgettes en rondelles à l'aide d'une mandoline. Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Salez et poivrez.
- Emincez l'ail finement. Intégrez-le aux courgettes.
- Coupez 6 tranches de bûche de chèvre et réservez. Coupez le reste du fromage en dés.
- Incorporez les dés de chèvre aux courgettes chaude ainsi que les lardons grillés.
- Répartissez le tout dans un plat à gratin.
- Mélangez et fouettez les œufs avec la crème. Salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur les courgettes puis surmontez avec le gruyère râpé et ensuite les 6 tranches de chèvre réservées. Poivrez.
- Enfournerez pour 30 minutes.
- Servez dès la sortie du four.