

## *Gratin de Courgettes-Semoule au Curry et au Chèvre*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2-3
- SEMOULE (COUSCOUS)	100g
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1-2
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	180g de bûche
- CURRY EN POUDRE	2 c à café
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites cuire la semoule dans de l'eau bouillante salée. Egrainez-la à la fourchette et réservez.
- Râpez les courgettes assez finement.
- Emincez finement l'oignon. Pelez, écrasez et émincez l'ail.
- Coupez le fromage en dés.
- Faites revenir l'oignon émincé dans un peu de beurre chaud.
- Ajoutez les courgettes râpées. Remuez quelques minutes.
- Salez, poivrez et intégrez-y l'ail émincé.
- Retirez du feu puis mélangez la semoule avec ces courgettes précuites ainsi que le curry et les dés de fromage de chèvre.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez le mélange aux courgettes dans un plat à gratin. Arrosez avec la crème fraîche puis poivrez un peu.
- Saupoudrez de chapelure puis enfournez pour 25-30 minutes.
- Servez dès la sortie du four.