

Gratin de Courgettes au Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2 ou 3
- GOUSSE(S) D'AIL	2-3
- GORGONZOLA	100g
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- COULIS DE TOMATES	4-6 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez les courgettes en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.
- Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 7-8 minutes. Egouttez bien les courgettes.
- Huilez un plat à gratin.
- Déposez une première couche de courgettes. Ajoutez de l'ail pressé, un peu de coulis de tomates et des dés de gorgonzola.
- Continuez avec une seconde puis une troisième couche.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Fouettez alors les œufs avec la crème fraîche. Salez et poivez.
- Versez ce mélange sur les courgettes au gorgonzola.
- Saupoudrez de parmesan.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes.

