

Chèvre Chaud sur Fondue de Courgettes en Cassolette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2 belles
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- GOUSSE(S) D'AIL	3-4
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- ORIGAN	1/2 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- HERBES DE PROVENCE	un peu
- BAGUETTE(S)	en accompagnement
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Lavez puis tranchez les courgettes finement à la mandoline. Coupez ensuite les rondelles en deux.
- Emincez finement les gousses d'ail.
- Faites revenir les demi-rondelles de courgette dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Intégrez l'origan et la crème fraîche. Réservez.
- Faites griller les pignons de pin à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez chaque crottin de chèvre en 4 rondelles.
- Dans les caquelons, répartissez les courgettes cuites. Surmontez avec 2 rondelles de chèvre par caquelon. Poivrez un peu puis ajoutez quelques pignons de pin grillés.
- Enfournez pendant 10 minutes à découvert.
- Servez dès la sortie du four avec du pain baguette.

