

## *Gratin de Courgettes aux Merguez*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

### **Ingrédients:**

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| - MERGUEZ                | 500 - 600g |
| - COURGETTE(S)           | 3-4        |
| - OIGNON(S)              | 1          |
| - GOUSSE(S) D'AIL        | 2          |
| - RAS-EL-HANOUT (ÉPICES) | 2 c à café |
| - OEUF(S)                | 1          |
| - CRÈME FRAÎCHE          | 15-20 cl   |
| - GRUYÈRE RÂPÉ           |            |
| - SEL                    |            |
| - POIVRE                 |            |

### **Recette:**

- Emincez l'oignon et l'ail.
- Coupez les courgettes en fines rondelles.
- Retirez le boyau des merguez.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud.
- Ajoutez les courgettes puis assaisonnez avec l'ail, le raz-el-hanout, sel et poivre.
- Laissez mijoter 10-15 min à couvert en remuant de temps en temps.
- Précuissez légèrement la chair des merguez dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Salez et poivrez un peu. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, disposez une première couche de courgettes.
- Répartissez alors la chair des merguez précuite.
- Recouvrez avec le reste des courgettes.
- Battez l'œuf avec la crème et versez sur la préparation.
- Parsemez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 25 minutes en terminant 5 minutes sous le grill à 250°C.
- Servez dès la sortie du four.

