

Gratin à la courgette



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

En pleine saison de la courgette, je vous propose cette recette simple et délicieuse pour un repas plein de saveurs.

Ingrédients

- 5 petites courgettes
- 3 œufs
- 3 cs de crème fraîche épaisse
- 3 portions de vache qui rit
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Laver les courgettes et les couper en rondelles.
- 2 Les faire cuire à la vapeur.
- 3 Dans un saladier, casser les 3 oeufs. Ajouter la crème et le fromage.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, placer les courgettes et recouvrir de la préparation.
- 5 Enfourner 35 minutes à 170°C (th.5-6).

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

