

Gratin courgettes et chèvre



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Le duo courgette-chèvre se marie à merveille dans ce plat... une bonne idée pour faire manger des légumes aux enfants !!

Recette proposée par : Blog [Blog de caro](#)

Ingrédients

- 2 courgettes
- 1/2 bûche de chèvre
- gruyère râpé
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 1 filet d'huile d'olive
- muscade
- 2 gousses d'ail - hachées
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez les courgettes et coupez-les en rondelles pas trop épaisses, sans retirer la peau.
- 2 Faites-les revenir 10 minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- 3 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 4 Dans un bol, mélangez la crème fraîche et les 2 oeufs. Salez et poivrez. Ajoutez une pincée de muscade et les 2 gousses d'ail finement hachées.
- 5 Égouttez les courgettes, mettez-les dans un plat à gratin et ajoutez dessus la crème. Disposez les rondelles de chèvre et parsemez de gruyère.
- 6 Enfournez environ 30 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

