

Gratin de courgettes et quenelles



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Quelques petits secrets pour cette bonne recette : n'épluchez pas les courgettes avant de les faire cuire, cela donnera une jolie couleur à votre gratin. Utilisez des petits plats individuels ou un plat à soufflé pour obtenir un gratin bien gonflé.

Ingrédients

- 8 quenelles nature, par exemple les quenelles nature saint jean
- 2 courgettes moyennes
- 1 gousse d'ail
- emmental râpé
- sel / poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Rincez et découpez les courgettes en gros morceaux, sans les éplucher. Faites-les cuire au micro-ondes pendant 10 minutes dans un plat avec un peu d'eau.
- 3 Laissez les courgettes refroidir puis disposez-les dans le bol d'un robot. Ajoutez les quenelles crues, la gousse d'ail, le sel et le poivre et mixez le tout.
- 4 Versez la préparation dans un plat à gratin, saupoudrez d'emmental râpé et faites cuire à four chaud 30 à 40 minutes. Servez dès la sortie du four.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

