

Gratin de courgettes



Accompagnement **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 8 petites courgettes
- 5 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 500 ml de lait
- gruyère râpé
- 4 feuilles de menthe
- noix de muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Couper en morceaux les courgettes.
- 2 Faire une omelette.
- 3 Ajouter le lait et la crème, le sel le poivre.
- 4 Ciseler les feuilles de menthe.
- 5 Mélanger le tout.
- 6 Déposer dans un plat.
- 7 Ajouter le gruyère râpé.
- 8 Saupoudrer de noix de muscade.
- 9 Enfourner pendant 30 minutes.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

