

Gratin de courgette à la muscade de Corinne

Cette recette peut se faire avec un autre légumes de saison !

Portions : 6

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

1kg de courgettes

150g de crème fraîche

2 oeufs

80g de parmesan râpé ou gruyère râpé

Muscade râpée

1 gousse d'ail

3 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge

sel, poivre



Préchauffer le four à 210°C.

Débarasser les courgettes de leurs extrémités. Les laver et les couper en rondelles de 1cm d'épaisseur environ.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faire dorer les courgettes à feu doux et à couvert pendant 15 minutes. Retirer le couvercle et mettre sur feu moyen pendant 5 minutes.

Placer les courgettes dans un plat à gratin et les hacher grossièrement avec une fourchette.

Battre les oeufs en omelette dans un grand bol, incorporer la crème fraîche, le parmesan et une gousse d'ail écrasé, saler, poivrer et ajouter la muscade râpée selon votre convenance.

Mélanger la préparation aux courgettes et cuire à 180°C pendant 30 minutes.

Le gratin doré, le retirer du four.