

GRATIN DE COURGETTES



Par

Les motards poilus

Dans

**Les motards poilus,
cooking trip en
méditerranée**

INGRÉDIENTS :

- 800 g de courgettes coupées en rondelles de 1/2 cm
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de thym
- Quelques feuilles de basilic
- 100 ml de crème fraîche
- 50 ml de lait
- 1 c. à café de farine
- 75 g de gruyère râpé ou un fromage similaire

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).
2. Disposez les rondelles de courgettes dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajoutez les herbes et assaisonnez de sel et de poivre. Couvrez et laissez cuire 10 min en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les courgettes s'attendrissent tout en restant al dente.
3. Transférez les courgettes dans un plat allant au four.
4. Préparez l'appareil du gratin : dans un saladier, mélangez la crème fraîche avec le lait et la farine. Salez.
5. Nappez les courgettes du mélange et saupoudrez de fromage.
6. Enfournez 25 min jusqu'à ce que le fromage soit doré.

PRÉPARATION :

 4 personnes

 Facile