



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gratin extra croustillant de courgettes .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100 g de chapelure à gros grains
- 2 gros oeufs
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 25 g de beurre
- 500 g de courgettes
- Sel, poivre

- Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6), couper les courgettes en rondelles
- Les faire revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive pendant une dizaine de minutes
- Lorsque les courgettes sont dorées, les répartir dans un plat à gratin
- Dans un bol, battre les oeufs en omelette puis mélanger la crème, le sel et le poivre
- Verser cette préparation sur les courgettes et saupoudrer le gratin de la chapelure
- Parsemer de noisettes de beurre et enfourner pendant 30 minutes. Servir chaud

