



[Lancer l'impression](#)

☒ Sans les avis

☐ Sans les images

[Fermer la page](#)

Gratin de courgettes

Préparation : 5 mn | Cuisson : 30 mn | Difficulté : Facile



Pour 6 personnes

1,5 kg de courgettes
250 g de crème fraîche
3 oeufs
50 g de beurre
100 g de gruyère
muscade râpée
sel et poivre

Recette proposée
par Françoise Lunardelli-Merle

1 Lavez les courgettes sans les éplucher.
Essuyez-les et coupez-les en rondelles de 1 cm ou
en gros cubes.

2 Les faire cuire 15 à 18 minutes dans 3 litres
d'eau bouillante salée.
Egouttez dans une passoire et pressez-les avec
une écumoire pour extraire le trop plein d'eau.

3 Versez les courgettes dans un plat à gratin
beurré. Hachez-les grossièrement à la fourchette.

4 Dans un saladier, battez les oeufs en omelette,
ajoutez la crème, le gruyère râpé, le sel, le poivre et
saupoudrez de muscade râpée.

5 Versez cette préparation sur les courgettes,
mélangez et faites gratiner à four chaud 15
minutes.

Pour finir... Servir avec des côtes de porc grillées
et un Bandol rouge.

[Retour à la recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)