



Recette de JESSICA

GRATIN DE COURGETTES AU GOURNAY (6 pers)



Temps de préparation : 10 minutes, Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

- ❖ 2 courgettes bio
- ❖ 25 cl crème bio
- ❖ 2 gousses d'ail
- ❖ 2 œufs bio extra frais
- ❖ 1 fromage Gournay bio
- ❖ 1 tomme de foin bio
- ❖ 1 pincée de poivre
- ❖ 1 pincée de sel
- ❖ 2 cas huile
- ❖ 1 pincée de muscade

Préparation :

Lavez les courgettes bio, coupez-les en rondelles pas trop épaisses et faites les revenir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Dans un bol, battez la crème bio et les œufs bio extra frais, ajoutez le sel, le poivre, la muscade et les gousses d'ail finement émincées.

Une fois tendres, égouttez un peu les courgettes bio du surplus d'huile et mettez les dans un petit plat à gratin.

Verser dessus la préparation à la crème bio.

Disposez sur le plat des rondelles de Gournay bio et un peu de tomme au foin bio râpée.

Enfourner entre 180 et 200°C pour 40 mn, le flan doit avoir pris.

BIO n'appétit.

Retrouvez-moi sur facebook : aucasierbrayon et sur notre site internet www.aucasierbrayon.fr

Vous souhaitez nous contacter : jessica@aucasierbrayon.fr