

# Gratin de courgettes



**Ingrédients** – 4 personnes – Total : 1H – Cuisson : 45mn – TH 7



4 courgettes



1 pot de tomates



200g lardons (fumés)



2 càs de farine



1 oignon



1 ail



4 càs H. d'olive



Gruyère râpé



2 oeufs



3/4 blanc sec

## Préparation

1. Allumer le four, TH7 – 210°C
2. Eplucher partiellement les courgettes (une raie sur deux) et les rincer.
3. Les couper en rondelles de 1cm d'épaisseur.
4. Eplucher et débiter l'oignon et l'ail.
5. Faire revenir les lardons 5mn dans une poêle (sans huile) Réserver.
6. Mettre l'oignon et l'ail dans la poêle. Faire revenir 5mn en remuant.
7. Dans un grand saladier, bien mélanger les courgettes, les lardons, l'ail, le pot de tomates, les 2 oeufs et le verre de vin blanc sec.
8. Saupoudrer la farine, rajouter l'huile d'olive et bien remuer le tout.
9. Saler (attention les lardons sont salés) et poivrer. Remuer.
10. Huiler le fond d'un plat à gratin et verser la préparation.
11. Saupoudrer de gruyère râpé sur le dessus.
12. Enfourner à chaud et laisser cuire 45mn mini à TH 7. Surveiller la couleur du gratin.
13. Options : On peut rajouter des rondelles de chèvre et/ou des herbes et/ou 1 càc de curry.

Lexique : càc = cuillère à café – càs = cuillère à soupe.

\* \* \* 18 août 2018 \* \* \*

Courgettes\_gratin\_1.doc