

Courgettes au gratin

Ingrédients (pour 4 personnes) :

500g de petites courgettes

1 oignon

2 œufs

250g de crème fraîche épaisse

50g de gruyère râpé

50g de beurre

Noix muscade

Sel, poivre



Préparation :

1. Allumer le four, th6 (200°). Beurrer un plat allant au four avec une noix de beurre prélevée sur la quantité indiquée.
2. Peler l'oignon et le hacher menu. Laver les courgettes, les couper en fines rondelles.
3. Casser les œufs dans une terrine, ajouter la crème, saler, poivrer et ajouter plusieurs pincées de noix de muscade. Battre le tout à la fourchette et ajouter le fromage. Mélanger.
4. Faire fondre la moitié du beurre restant dans une poêle et y faire revenir l'oignon pendant 2 mn, en remuant avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit blond. L'ajouter dans la terrine.
5. Faire fondre le reste du beurre dans la poêle et y faire revenir les rondelles de courgettes pendant 10 mn, à feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient blondes et juste tendres. Les ajouter dans la terrine. Bien mélanger le contenu de la terrine et le verser dans le plat beurré. Egaliser la surface et glisser le plat au four. Laisser cuire 30 mn environ jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.
6. Servir chaud, tiède ou froid.