



Cocotte de courgettes en gratin

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 3 pers / 9 spl ou 8 pp

- 2 oignons (pas mis)
- 1 gousse d'ail
- 1 cs d'huile d'olive
- 550 gr de courgettes
- 150 gr de râpé de jambon
- 2 œufs
- 125 gr de crème épaisse à 15% de mg
- 1/2 cs de moutarde
- 1 cc d'Origan
- sel, poivre
- 70 gr de gruyère râpé

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les courgettes coupées en dés. Rajouter l'ail pressé et faire cuire 20 minutes sur feu doux, les courgettes doivent être fondantes.

Mélanger dans un bol la crème, les œufs, la moutarde, l'origan, le sel et le poivre.

Préchauffer le four à 210°.

Mettre les courgettes dans des cocottes individuelles et, répartir dessus le râpé de jambon. Verser la migaine et recouvrir de gruyère râpé.

Enfourner pour 15 minutes.