



Gratin de courgettes au chèvre frais

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4/6 personnes

- 550 gr de courgettes
- 250 gr de râpé de jambon
- 100 gr de chèvre frais
- 70 gr de farine
- 125 ml de lait 1/2 écrémé
- 3 œufs
- sel, poivre
- persil

Couper les courgettes en dés, les mettre dans un récipient avec le râpé de jambon et mélanger rapidement.

Verser le tout dans le moule tablette.

Préchauffer votre four à 190°.

Dans le même saladier battre les œufs avec le lait. Rajouter la farine, le sel et le poivre et le persil. Mélanger le tout et verser sur les courgettes.

Couper le fromage en dés et le disposer sur le dessus de votre préparation.

Enfourner pour 35 minutes.

Couvrir à mi-cuisson si besoin.

Sortir du four et laisser refroidir 2/3 minutes avant de démouler et de servir.