

# PUREE DE COURGETTES AU GRUYERE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Papilles on off](#) repérée chez [@2\\_chefs\\_en\\_cuisine](#)

## Ingrédients :

- 600 g de courgettes
- 70 g de gruyère râpé
- 2 œufs
- 50 g de chapelure
- quelques feuilles de basilic frais
- Sel, poivre

## Préparation :

- laver et éplucher les courgettes
- puis les couper en gros morceaux
- mettre dans le bol, les courgettes, le poivre et le basilic
- puis programmer 5 minutes à 100°C vitesse 4
- racler les parois du bol avec une spatule, ajouter l'œuf, la chapelure et le fromage
- puis programmer une fois encore 5 minutes à 100°C vitesse 4
- c'est prêt, régalez-vous !

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*