Gratin de courgettes au chorizo

temps de préparation 15 mn
temps de cuisson 35 mn
temps de repos -

Pour 2 personnes

2 belles courgettes
10 tranches de chorizo fort
20 g d'emmental râpé
100 g de crème fraîche épaisse
1 cuillère à café de paprika

Coupez les courgettes en fines rondelles.

Mettez à cuire les courgettes 5 mn dans de l'eau bouillante.

Egouttez les courgettes puis disposez-les dans un plat en alternant une couche de courgettes, une couche de chorizo puis une couche de crème et ainsi de suite.

Rajoutez du gruyère râpé dessus et mettez au four 30 mn à 200°C.

https://lamachineaexplorer.com/