

Gratin de courgettes

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 courgettes
- 1 oignon jaune
- 1 œuf
- 50 g de chèvre
- 40 g de fromage râpé
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- 200 g de crème fraîche
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer votre four à 200°C.

Etape 2

Éplucher et couper votre oignon en deux. Le hacher avec la gousse d'ail. Racler les parois à l'aide de la spatule. Ajouter l'huile d'olive dans le bol. Faire cuire 3 min, couvercle fermé.

Etape 3

Rincer puis couper les courgettes en rondelles et les faire cuire 10 min avec une pincée de sel en ouvrant le bouchon du couvercle. Les égoutter.
Ajouter la crème fraîche et l'oeuf dans le bol. Faire cuire 3 min.

Etape 4

Placer la préparation dans des ramequins individuels et faire cuire au four 15 min en surveillant la cuisson.