

Gratin de courgette à la muscade

CUISIMAGES

Réf :
4025

Type :
Légumes

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
15+20 min
180°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6/8 personnes

- 4 courgettes
- 4 oeufs
- 4 tranches de jambon
- ½ cuillère à café de muscade
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 verre de lait
- Fromage râpé
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Lavez les courgettes et coupez les en rondelles.

Déposez les dans le panier vapeur et faites cuire pendant 15 min.

Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Dans un saladier, mélangez les œufs et la crème.

Salez, poivrez et ajoutez la muscade.



Ajoutez le lait et mélangez à l'aide d'un fouet.

Coupez le jambon en dés.



Badigeonnez le fond du plat d'huile d'olive.

Répartissez les courgettes...



... le jambon, la préparation à base d'œuf et le fromage râpé.

Enfournez pour 20 min et servez chaud.



Conseils
Variante
Vin