

GRATIN DE COURGETTES À LA MENTHE



Ingrédients pour 4 pers. :

- 🌿 5 courgettes
- 🌿 150 g de crème fraîche
- 🌿 100 g de gruyère rapé
- 🌿 une vingtaine de feuilles de menthe
- 🌿 sel et poivre

- 1 Préchauffer le four à 220 °C.
- 2 Laver les courgettes et les couper en rondelles.
- 3 Faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Y mettre les courgettes pendant 20 min, puis bien les égoutter.
- 4 Dans un saladier, écraser les courgettes à l'aide d'une fourchette, puis les mélanger avec la crème et le poivre.
- 5 Hacher les feuilles de menthe et les ajouter à la préparation.
- 6 Verser le mélange dans un plat et saupoudrer de gruyère.
- 7 Enfourner pendant 40 min.

Partagez-nous votre photo par mail ou sur les réseaux



Commandez vos
légumes bio juste ici



www.loiseliere.com
contact@loiseliere.com