

COURGETTES AU GRATIN



Préparer les ingrédients



Casser les œufs un à un

PREPARER L'APPAREIL

Mélanger les œufs entiers, la crème fraîche, le lait. Assaisonner sel, poivre blanc et muscade.



Faire chauffer l'huile d'olive.



Ajouter les courgettes.



Cuire pour qu'elles rejettent leur eau.



Les égoutter.



Plaquer les courgettes dans un bac gastronome.



Recouvrir avec l'appareil



Saupoudrer avec le gruyère râpé



Terminer la cuisson faire gratiner 20 mn.



Conditionner et refroidir en cellule de refroidissement.